PRÉCIS

DE LA

MATIERE MEDICALE.

TOME SECOND.

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Wellcome Library

https://archive.org/details/b30535967_0002

4255

PRÉCIS
DE LA
MATIERE MEDICALE,

CONTENANT

Les connoissances les plus utiles sur l'histoire, la nature, les vertus & les doses des Médicamens, tant simples qu'officinaux, usités dans la Pratique actuelle de la Médecine, avec un grand nombre de Formules éprouvées.

TRADUCTION

De la seconde partie du PRÉCIS DE LA MÉDECINE PRATIQUE, *publiée en Latin.*

Par M. LIEUTAUD, *Médecin de Monseigneur le* DAUPHIN, *des Enfans de France; de l'Académie Royale des Sciences, & de la Société Royale de Londres.*

Nouvelle édition, corrigée, augmentée; & à laquelle on a ajouté un Traité des Alimens & des Boissons.

TOME SECOND.

A PARIS,

Chez P. Fr. Didot, jeune, Libraire, quai des Augustins.

M. DCC. LXX.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PRÉCIS
DE LA
MATIERE MÉDICALE.

LIVRE SECOND.
DES MEDICAMENS EXTERNES.

INTRODUCTION.

Nous avons déja obſervé, en commençant cette Matiere médicale, que l'on ne donne le nom de *médicamens internes* qu'à ceux des médicamens qui ſont pris par la bouche pour qu'ils parviennent juſques dans l'eſtomac. Les autres médicamens, de quelque nature qu'ils ſoient, ſe nomment *médicamens externes*, ſoit qu'on les applique ſur la peau & les plaies, ſoit qu'on en uſe de maniere qu'ils agiſſent dans les narines, la bouche, les oreilles, les parties génitales, l'inteſtin *rectum*, &c. Ce ſont toutes ces eſpeces de

INTRODUCTION.

remedes que nous nous proposons de rassembler ici, afin qu'on puisse les trouver facilement & choisir dans les diverses indications que l'on a à remplir. En effet, outre les diverses maladies externes que l'on ne traite qu'avec des topiques, ces remedes contribuent encore à la guérison des maladies internes, soit en produisant une irritation sur les nerfs, comme les phénigmes ou rougissans, les sinapismes & les vesicatoires; soit en procurant quelque évacuation, tels que les sternutatoires, les sialagogues, les sétons, les cauteres, &c. soit en pénétrant dans le corps par les pores de la peau; de ce genre sont le mercure, les narcotiques, les purgatifs, les vermifuges, les stomachiques, les diurétiques, les cordiaux, les fébrifuges, les anti-hystériques, les anti-paralytiques, les fortifians, &c. Enfin les autres amollissent, relâchent, adoucissent, favorisent la suppuration, l'accélerent, cicatrisent, détergent, & empêchent, arrêtent ou détruisent la putréfaction, &c. Tous ces médicamens se prescrivent sous plusieurs formes, comme en fumigations, bains de différente espece, fomentations, douches, lotions, injections, épithêmes, cataplasmes, linimens & emplâtres qui sont employés au traitement de toutes les parties du corps. On sait encore que les collyres sont consacrés aux maladies des yeux, les gargarismes aux parties internes de la bouche; que les pessaires sont faits pour le vagin, les lavemens & les suppositoires pour l'intérieur de l'*anus*. Dans cette Introduction nous jetterons un coup d'œil général sur les diverses formes de médicamens externes; mais nous dirons le plus briévement qu'il sera possible, à notre ordinaire, ce

que nous jugeons néceſſaire ici : enſuite nous parlerons en particulier de la ſaignée : enfin pour rendre cet ouvrage plus complet, nous ajoûterons quelque choſe ſur les ſangſues, les ventouſes & les cauſtiques, qui font certainement partie de la matiere médicale. Mais ce ſeroit ſortir de notre ſujet, & écrire ſur la chirurgie, que de joindre ici les autres opérations chirurgicales : ainſi on ne doit pas s'attendre à les trouver dans cet ouvrage, où nous nous ſommes renfermés dans les bornes preſcrites par la diviſion qu'on a faite de nos connoiſſances en différentes branches.

La fumigation, *ſuffimentum*, eſt tantôt ſéche, tantôt humide : elle conſiſte en une fumée ou une vapeur. Les réſines, les gommes, les feuilles, les fleurs, les ſemences, les bois, diverſes ſubſtances animales & minérales forment la fumigation en fumée. L'eau, le vinaigre, le vin, les eſprits ardens, les eaux diſtillées odorantes, les infuſions & décoctions aromatiques, calmantes, réſolutives, ſervent à faire les fumigations en vapeur. Ces deux manieres de faire des fumigations ſe mettent en uſage pour fortifier, réſoudre, calmer & irriter ; pour diſſiper les convulſions ; procurer quelque évacuation, &c. Auſſi en vante-t on les effets dans l'enchifrenement les maladies des yeux & des oreilles : elles ſe preſcrivent contre les chûtes de l'anus & du vagin, les hémorrhoïdes, &c. Les fumigations s'emploient encore pour corriger un air impur & ſe préſerver de la contagion.

L'immerſion du corps juſqu'à la tête dans un fluide quelconque ſe nomme un bain, *balneum*. L'uſage n'en eſt pas réſervé aux malades. Qui

INTRODUCTION.

eſt-ce qui ne ſait pas que bien des gens prennent le bain en ſanté, par propreté ou pour le plaiſir. On croit qu'il eſt plus ſalutaire de le prendre à jeun; & c'eſt avec raiſon qu'on évite de ſe mettre dans le bain, peu de temps après le repas. Les malades peuvent s'y tenir depuis un quart-d'heure juſqu'à une heure entiere, & même davantage, ſi les forces le permettent. Le bain ſe prend pluſieurs fois le jour, & ſe réitere ſelon le beſoin. Tandis qu'on eſt au bain, ou en en ſortant, on prend quelquefois de la crême de riz ou d'orge, du bouillon, du lait, du petit-lait, du thé, &c. Après qu'on eſt parfaitement ſéché, on ſe tient en repos; & quelquefois les malades ſe mettent au lit pour favoriſer la tranſpiration.

Les bains domeſtiques, *balnea domeſtica*, qui ſont tiédes, ou un peu au-deſſous de la chaleur naturelle de l'homme, moderent le mouvement trop violent des humeurs, rendent plus ſouples les fibres muſculaires & les autres parties élémentaires des ſolides, guériſſent les affections ſpaſmodiques, diminuent le mal de tête, calment les douleurs, procurent du ſoulagement dans les attaques de néphrétique, ſont utiles dans les difficultés d'uriner & la paſſion iliaque, font du bien aux mélancoliques & aux maniaques, favoriſent l'éruption de la petite vérole qui tarde à ſe faire, ont d'heureux effets dans le délire qui accompagne certaines fiévres, &c. Rarement preſcrit-on les bains comme remede de précaution, à moins qu'on ne les faſſe précéder d'une préparation qui conſiſte en ſaignée, purgation, boiſſons rafraîchiſſantes, apéritives, dépuratives &c. Souvent, pour remplir diverſes indications, on fait des bains avec des décoctions

de plantes émollientes & aromatiques, ou de tripes; avec l'huile ou le marc d'olives, le marc de raisin, le lait, &c.

Les bains de riviere, *balnea fluminum*, qui sont d'un usage fort commun pendant les grandes chaleurs de l'été, ont à-peu-près les mêmes effets que les bains domestiques simples; & on en retire autant de fruit, pourvu qu'on ne les prenne que vers cinq heures du soir.

Les bains froids, *balnea frigida*, que l'on prend même pendant l'hiver, dont les anciens vantoient si fort les bons effets & qui sont encore de l'usage le plus commun chez plusieurs nations, soit comme pratique religieuse, soit pour conserver la beauté du corps, se prescrivent très rarement dans ce pays ci; & je ne sais pourquoi ils se trouvent ainsi abandonnés. Les Anglois font le plus grand éloge des bains froids, & les disent un remede très efficace non-seulement pour guérir la goutte, le rhumatisme, les affections hystériques ou vaporeuses, mais encore pour prévenir les catarrhes & d'autres maladies de ce genre auxquelles ces peuples sont fort sujets. Durant l'hiver, il ne faut pas rester dans le bain froid plus de deux ou trois minutes, à moins que l'habitude ne le fasse supporter plus long-temps; mais, pendant l'été, on peut y être jusqu'à une demi-heure, & même davantage. Les personnes, qui ont la poitrine malade ou facile à irriter, doivent éviter les bains froids. Il n'y a peut-être pas de plus puissant remede que le bain froid pour préserver les enfans qui sont menacés de devenir rachitiques, parceque ce remede possede éminemment la propriété de fortifier. C'est pourquoi il réussit, pour l'ordinaire, dans les cas de foulu-

INTRODUCTION.

res ou d'entorſes au pied : alors on empêche que la partie qui a ſouffert ne s'enfle, en la plongeant auſſi-tôt dans l'eau froide, & l'y laiſſant durant une heure & plus. On devroit peut-être faire autant de cas du bain froid pour le traitement de l'incontinence d'urine & de certaines hémorrhagies, comme auſſi des affections ſpaſmodiques ; mais il faut en uſer long-temps, en ſe repoſant pourtant quelquefois ſelon les circonſtances. Il faut ſavoir que les bains froids peuvent donner lieu, en reſſerrant les vaiſſeaux de la peau, au tranſport du ſang vers le cerveau ou les autres viſceres. Les expériences multipliées ont appris que le délire qui dépend de la fiévre, & la fureur des maniaques, peuvent être diſſipés par ce ſeul ſecours. On croit aſſez généralement que le bain froid eſt très propre à prévenir les accès de la rage. Nous devons faire remarquer que la plûpart de ceux qui ſe mettent au lit, en ſortant du bain froid, fondent en eau ; & cela ſeul prouve aſſez qu'on ne doit pas appréhender qu'il arrête la tranſpiration.

Le bain des eaux minérales chaudes, *balneum aquarum thermalium*, ſe met au nombre des plus puiſſans remedes que l'on ait contre les maladies chroniques opiniâtres : il a un très heureux ſuccès dans le traitement des différentes éruptions chroniques qui gâtent la peau : il délivre des douleurs aiguës de rhumatiſmes, même les plus anciens. On en a vu de bons effets dans la paralyſie ; ils guériſſent les contractions ou retiremens des membres & leur atrophie : ils ſont ſalutaires dans les cas de tremblemens, de ſtupeur, &c. Les bains des eaux thermales détergent la peau & ouvrent les pores des tégumens, au point que non-

ſeulement les pores laiſſent ſortir la ſueur, mais qu'ils reçoivent auſſi les molécules aqueuſes chargées des minéraux qui les rendent ſalutaires. On doit reſter dans le bain, depuis un quart-d'heure juſqu'à une demi-heure & davantage, quand les forces le permettent. Ce n'eſt qu'avec la plus grande réſerve qu'on peut preſcrire les bains des eaux thermales aux perſonnes ſujettes à des vertiges, aux épileptiques, aux hypocondriaques, aux hyſtériques, aux phthiſiques ou pulmoniques, &c. J'obſerverai encore que, ſi, pendant l'uſage de ces bains, les forces, le ſommeil ou l'appétit viennent à manquer, il faut le diſcontinuer.

Le bain de vapeurs, les étuves, *balneum vaporarium ſudatorium*. Cette eſpece de bain ſe prend en ſe tenant dans une chambre remplie de la vapeur des eaux minérales chaudes qui excitent, en peu de temps, des ſueurs très abondantes. Mais fort ſouvent ces chambres chaudes & humides nuiſent à la tête & aux poumons; & il y a même des perſonnes qui ne ſupporteroient pas ce bain, ſi les baigneurs ne faiſoient pas en ſorte que la tête & la bouche fuſſent garanties de l'action de la vapeur. Avec cette précaution, c'eſt-à-dire, lorſque la tête n'eſt pas expoſée à la vapeur, les malades ſoutiennent la vapeur de l'eau chauffée juſqu'au degré de l'eau bouillante ordinaire, & ils s'en trouvent très bien. Mais on ne doit preſcrire ces bains qu'avec circonſpection, tant dans la jeuneſſe, que dans un âge plus avancé. Fort ſouvent ils font du mal aux perſonnes pléthoriques & à celles qui ſont cachectiques. Quand on a les poumons affectés, il faut s'en abſtenir. D'autres obſtacles à leur uſage pour le moment,

INTRODUCTION.

ſont les paſſions violentes, les hémorrhagies, les flux de ventre, &c.

Outre les bains dont nous venons de faire mention, il en eſt d'autres qu'on donne dans différentes vues; comme le bain d'eau de la mer, *balneum aquæ maris*, qui eſt principalement employé pour prévenir la rage : il eſt encore utile pour guérir la galle opiniâtre.

Les bains aromatiques, *balnea aromatica*, & les bains de marc de raiſin, *balnea vinaceorum*, paſſent pour de puiſſans remedes fortifians & même réſolutifs.

Les bains faits avec l'huile ou le marc d'huile d'olives, *balnea ex oleo olivarum*, *balnea ex magmate olivarum*, les bains faits avec le lait ou la décoction de tripes, ſont tous regardés comme d'excellens remedes externes adouciſſans & émolliens.

Le bain de ſable, *balneum arenæ*, qui eſt échauffé par les rayons du ſoleil, ſoit ſur le bord de la mer, ſoit dans le lit d'une riviere, eſt fort eſtimé contre les douleurs de rhumatiſme ou l'enflure œdémateuſe des jambes. Il y a lieu de croire que le ſable chauffé dans un four produit d'auſſi bons effets. On fait encore des eſpeces de bains avec du ſon, des feuilles d'aulne ou d'autres arbres que l'on a enfermées, durant quelque temps, dans un four chaud, ou expoſées à l'ardeur du ſoleil en été, pour y prendre un degré de chaleur convenable.

Chacune des matieres, ſoit humides, ſoit ſéches, dont nous avons parlé juſqu'ici comme propre à faire des bains généraux, peut auſſi faire des bains particuliers, ou qui n'agiſſent que ſur certaines parties.

Les

Les bains particuliers ſont le demi-bain, *ſemicupium*, où le malade eſt enfoncé dans l'eau ou tout autre liquide, juſqu'aux aines ou aux reins. On preſcrit ſouvent le demi bain dans la colique hépatique, les attaques de néphrétique & les ſuppreſſions d'urine, ſoit que la cauſe exiſte dans les reins, ſoit qu'elle ſe trouve dans la veſſie, &c.

Quand ceux qui prennent le demi bain, ont de la goutte, de l'enflure ou un ulcere aux jambes, ils doivent les tenir hors de l'eau; ce bain prend alors le nom d'*inceſſus*, ou bain de fauteuil.

Lorſque les pieds ſeuls ou tout au plus les jambes ſe trouvent dans l'eau, c'eſt ce qu'on nomme le *bain de pied*; *pediluvium*. On le recommande dans pluſieurs maux de tête accompagnés de douleurs vives ou de ſpaſmes: il eſt utile dans les fluxions ſur les yeux, l'aſthme convulſif, les palpitations de cœur, les ſuppreſſions des regles, des hémorrhoïdes, &c. Quelquefois il diſpoſe au ſommeil, principalement quand, au lieu d'eau ſimple, on emploie une décoction de têtes de pavot blanc ou d'autres plantes narcotiques. Enfin c'eſt de la même maniere qu'on baigne les bras ſeuls, quand ils ont perdu la faculté de ſe mouvoir, par le retirement ou la contraction, par une enflure conſidérable, ou par les douleurs dont ils ſont le ſiége

L'embrocation ou la douche, *embrocatio*, *irrigatio ab alto*, eſt une eſpece de bain formé par la chute de l'eau ou d'un autre fluide ſur une partie quelconque, & que l'on entretient plus ou moins de temps. Si ce fluide tombe goutte à goutte ou du moins en petite quantité, parce-qu'on preſſe un morceau de linge, de drap ou

INTRODUCTION.

une éponge qui en ſont imbibés, c'eſt ce qu'on nomme *embrocation*, *embrocatio*; mais lorſque le fluide coule, à plein canal d'une fontaine naturelle ou artificielle, & qu'il eſt verſé de haut ou lancé, cela s'appelle la *douche*, *irrigatio ab alto*. Les embrocations & les douches ſe font avec les eaux thermales & diverſes infuſions ou décoctions de plantes appropriées aux différens cas. Les eaux thermales employées de cette maniere ſont regardées comme très efficaces pour amollir & réſoudre les tumeurs qui réſiſtent le plus aux remedes ordinaires. On les vante beaucoup dans les cas d'exoſtoſes où les autres remedes ſont ſans ſuccès : elles diſſipent les douleurs qui durent depuis long-tems : elles guériſſent les vieux ulceres, rendent aux membres retirés ou contractés leur mouvement, &c. L'eau commune ſeule n'eſt pas ſans vertu, lorſqu'elle tombe de haut & en aſſez grande quantité ; car il eſt d'expérience que différentes tumeurs des membres, tant goutteuſes qu'écrouelleuſes, qu'aucun remede n'avoit pu diſſiper, l'ont été, en très peu de temps, par la ſeule douche d'eau commune.

C'eſt encore à ce genre de remede, c'eſt-à-dire à la douche, que l'on doit rapporter l'aſperſion de l'eau froide ſur le viſage de ceux qui tombent en ſyncope ; pratique dont les femmes même connoiſſent l'utilité.

On peut regarder comme appartenant à cet article des bains les fomentations, *fotus*, qui en ont en partie les effets, & qui ſe font avec l'eau commune ou l'eau diſtillée, les infuſions ou les décoctions, le lait, le vin, l'oxycrat, les eaux lixivielles, l'eau de chaux, &c. On imbibe de l'un de ces fluides, des linges, du drap, des

éponges que l'on applique pour remplir diverſes indications.

Les lotions, *lotiones*, ſont des eſpeces de bains momentanés qui approchent beaucoup des fomentations. Elles ſe font avec les mêmes fluides que les fomentations.

Les injections, qui ſe font dans les oreilles, l'urètre, la veſſie, le vagin, la matrice, l'inteſtin *rectum* & les ulceres fiſtuleux, ne different des lotions que par la maniere dont chacune ſe pratique. On y emploie les eaux thermales, l'hydromel, les infuſions & décoctions, les ſucs, les huiles, le lait, &c. On voit, par les qualités de ces différens fluides, qu'il y a des injections adouciſſantes & anodynes, d'autres vulnéraires & aſtringentes, &c.

Il eſt difficile de définir ce qu'on doit entendre par le mot *épithême*, *épithema*; & ſa ſignification ſemble dépendre uniquement de la volonté des perſonnes qui preſcrivent ce genre de remede. On appelle ainſi des fomentations particulieres faites ſur la partie que l'on nomme la *foſſette du cœur* ou le *creux de l'eſtomac*, ſur le chignon du cou, le front, les tempes, &c.

La veſſie à demi remplie d'eau, de lait, &c. que l'on doit mettre au nombre des remedes parégoriques externes, eſt une eſpece d'épithême. Il faut auſſi regarder comme tel l'écuſſon, *ſcutum*, formé de poudres aromatiques, vermifuges, purgatives, anti-ſpaſmodiques, de baumes, de réſines, &c. qui ſont mêlées avec du coton cardé. On fait, avec ces mêmes ſubſtances liquides & bien pétries, des eſpeces de cataplaſmes ou d'emplâtres que l'on applique ſur le nombril ou ſur le devant de la poitrine. Il faut mettre également

INTRODUCTION.

au nombre des épithêmes les ſachets, *ſacculi*; dans leſquels s'enferment des poudres aromatiques, des ſels, &c. & que l'on applique, pour l'ordinaire, ſur la region épigaſtrique. Il y a des ſachets ſecs; d'autres ont été trempés auparavant dans du vin ou une autre liqueur. On ne trouve que trop de frippons de toute robe, qui attribuent de grandes vertus à de ſemblables remedes qu'ils vendent, uniquement occupés de faire des dupes.

C'eſt encore dans le même article des épithêmes, que doit ſe trouver le remede ſuivant. On prend un pain au moment où il ſort du four, & on le coupe auſſi-tôt par la moitié ou environ, pour en appliquer une partie ſur quelque endroit du corps. Tout le monde connoît l'efficacité de ce topique qui s'emploie, ſoit pour calmer les douleurs aiguës, ſoit pour réſoudre & diſſiper un embarras nouvellement formé. Il eſt auſſi d'un uſage aſſez commun d'appliquer ſur la région épigaſtrique, dans les mains ou à la plante des pieds, & afin de donner des forces, du pain grillé arroſé de bon vin ou d'eau-de-vie, & ſaupoudré de ſubſtances aromatiques. Enfin les pigeons, les petits chiens & les autres animaux ouverts tout vivans, l'épiploon ou la toile de bélier, d'agneau, &c. que l'on applique aſſez ſouvent avec ſuccès ſur la tête ou la région de l'eſtomac dans pluſieurs maladies, méritent auſſi le nom d'*epithêmes*.

Le nombre des ſubſtances, avec leſquelles on compoſe des cataplaſmes, eſt extrêmement conſidérable. En effet il y entre des racines, des feuilles, des fleurs, des fruits, des ſemences, des farines, de la mie de pain, du levain des boulan-

gers, des gommes, des ſavons, des onguens, des électuaires, de la boue, de la terre & différentes matieres réduites en poudre, ainſi que de l'eau, du vin, du vinaigre, de l'eau-de-vie, du lait, du miel, du blanc d'œuf, du jaune d'œuf, du beurre, des huiles, des graiſſes ou axonges, &c. On prépare des cataplaſmes avec ces diverſes matieres cuites ou dans leur état naturel. Les uns ſe font en en mêlant ſimplement quelques-unes : quelquefois elles doivent être préalablement écraſées & paſſées par un tamis ; de maniere qu'il en réſulte un médicament qui ait la conſiſtance de bouillie, & dont tout le monde ſait que les vertus ſont différentes, ſelon ce qui y eſt entré. Il y a des cataplaſmes maturatifs, digeſtifs, émolliens, anodyns & réſolutifs ; d'autres ſont répercuſſifs, aſtringens, fortifians, cathérétiques, antiputrides, &c.

Je terminerai la liſte des topiques par le liniment, *linimentum*, *litus* Il ſe fait avec des baumes, ſoit naturels, ſoit officinaux ou magiſtraux, des huiles, des graiſſes, des moëlles, du beurre & des onguens. Le liniment, auquel on ajoûte un peu de quelque liqueur ſpiritueuſe, pour qu'il devienne plus pénétrant, doit non-ſeulement s'employer chaud, mais encore ne s'appliquer qu'après que l'on a un peu échauffé par des frictions, la partie qui doit le recevoir ; ſans quoi, il eſt inutile, ou du moins il a peu d'efficacité. Tout le monde ſait que l'on ne fait pas uſage de l'onguent mercuriel, du liniment contre la galle, &c. ſans avoir pris cette précaution. Cependant quelque ſoin qu'on prenne pour que ces médicamens traverſent la peau, il eſt rare qu'ils en viennent à bout, à moins que l'on ne faſſe précé-

INTRODUCTION.

der l'usage des bains qui ouvrent assez les pores de la peau pour que des molécules huileuses puissent s'y insinuer.

Nous n'ajoûterons rien ici sur les emplâtres dont les huiles, les graisses, les moëlles, le beurre, les mucilages, la cire, la poix, les résines sont la base. Ce sont presque toutes des compositions officinales; & il se trouve peu de personnes qui ignorent la maniere d'en faire usage.

Ayant fini ce que nous nous étions proposé de dire le plus briévement qu'il se pourroit, sur les remedes externes généraux, il nous reste à traiter de la même maniere des remedes qui conviennent à quelque partie du corps en particulier. Je commencerai par les collyres, *collyria*, qui sont consacrés au traitement des maladies des yeux. Leurs vertus sont différentes, comme celles des substances dont ils sont formés. Il y en a de rafraîchissans, d'adouciſſans ou anodyns; d'autres sont répercussifs, résolutifs, déterſifs, &c. On compose des collyres avec l'eau commune, les eaux distillées, les eaux minérales, le vin, le lait, différentes décoctions & infusions, &c. auxquelles on peut ajoûter des eaux spiritueuses, plusieurs sels & quelques poudres. On met encore au nombre des collyres la pulpe de pommes, le blanc d'œuf, les mucilages & divers cataplasmes qui s'appliquent sur les yeux, selon les indications qu'on a à remplir, ainsi que des poudres que l'on souffle dans les yeux. Il est à propos de faire remarquer, à ce sujet, qu'il y a d'autres médicamens qui portent mal à-propos le nom de *collyre*, puisqu'ils ne sont pas faits pour être mis sur les yeux dans les maladies de cet organe, par

exemple, le collyre de Lanfranc qui s'emploie, ainſi que tout le monde le ſait, comme remede cathérétique dans le traitement des ulceres.

Les gargariſmes, *gargariſmata*, qu'il faut remuer dans le pharynx, en ayant la tête un peu renverſée; ou qui doivent agir, comme lotions, ſur les autres parties de la bouche, ſe compoſent avec des eaux diſtillées, ou des eaux thermales, diverſes infuſions ou décoctions, de l'oxycrat, du lait, des eſprits ardens adoucis, en y mêlant de l'eau, du miel, des ſyrops, des mucilages, &c. Dès-lors ceux qui connoiſſent la nature de ces matieres, jugent qu'il y a des gargariſmes adouciſſans, anodyns, émolliens, ſtimulans, & d'autres répercuſſifs, aſtringens, réſolutifs, maturatifs, déterſifs, anti-ſcorbutiques, &c. Si les malades ne ſavent pas ſe gargariſer, ainſi que cela arrive aux enfans, on peut injecter la liqueur & la diriger vers la partie malade; & cette maniere de la mouiller n'eſt pas moins avantageuſe que l'autre.

Le peſſaire, *peſſarium*, eſt fait pour inſinuer dans le vagin. Il y en a de mous & d'autres fermes. On en prépare de pluſieurs formes, & de différente groſſeur, pour remplir les diverſes indications qui ſe preſentent. Le peſſaire ſe fait avec du coton imbibé d'huiles & d'onguens, avec de la toile de lin ou une étoffe de ſoie, dans lequel on enveloppe des poudres avec du miel cuit & mêlé de différentes ſubſtances médicamenteuſes, avec certaines racines, &c. Mais il eſt beaucoup plus ordinaire que les peſſaires ſoient un morceau uni d'ivoire, de bois ou de liége enduit de cire, quand ils ſont employés pour empêcher la chute du vagin, ou faire ceſſer

INTRODUCTION.

une incontinence d'urine. On compoſe des peſſaires médicamenteux, avec diverſes matieres appropriées au cas pour lequel on les ordonne, par exemple, pour faire paroître les régles, pour arrêter les pertes, calmer les démangeaiſons, déterger les ulceres, &c. Il ne faut recommander l'uſage des peſſaires qu'aux femmes, & jamais aux filles dont ils détruiroient les ſignes externes de la virginité.

Il n'eſt perſonne qui ne ſache la maniere de préparer les lavemens ordinaires, & comment ils ſe donnent. On n'ignore pas non plus qu'ils ſervent à favoriſer la ſortie des excrémens durcis, diminuer la chaleur des entrailles, calmer les douleurs, & faciliter la ſortie des vents. Il y a des lavemens qui ſe font avec du jus de viande & que l'on nomme *lavemens nourriſſans:* ils ſervent à faire vivre les malades qui ne peuvent rien avaler parceque les organes ou les voies de la déglutition ſont viciés. On compoſe auſſi des lavemens aſtringens, déterſifs, anti-ſeptiques: il y en a encore de fébrifuges, d'anti-hyſtériques, de ſtimulans ou irritans, &c.

Je ne dois pas laiſſer ignorer que l'on introduit quelquefois, par l'anus, dans les inteſtins, de la fumée de tabac, pour faire ceſſer des conſtipations opiniâtres, ainſi que pour diſſiper la colique iliaque qui eſt produite par une hernie. Pour cela, on prend une demi-once de tabac, & on en conduit la fumée dans l'anus au moyen des inſtrumens inventés par Dekker ou par d'autres, ou avec une veſſie, ou enfin de toute autre maniere qu'on imaginera propre à réuſſir.

Enfin, pour ne rien omettre des pratiques de ce genre qui ont été uſitées, j'ajoûterai qu'on

s'eſt quelquefois ſervi d'un ſoufflet ſemblable à ceux des forges, pour remplir les inteſtins d'air; & il y a pluſieurs cas de paſſion iliaque dans leſquels ce ſecours a été ſalutaire.

Le ſuppoſitoire, *ſuppoſitorium*, differe peu du peſſaire, quant à la forme. Le premier s'introduit dans l'anus, comme le ſecond dans le vagin. Les diverſes ſubſtances, avec leſquelles on fait des ſuppoſitoires, ſont le coton, le linge, les tiges ou côtes de poirée, de chou, de mercuriale & d'autres plantes ſemblables; les poreaux, le ſavon, le lard, le ſuif, le beurre de cacao, le miel cuit, le fromage ſalé, &c. On peut ajoûter auſſi à ces ſubſtances, quand il faut exciter le ventre à ſe décharger, le ſel gemme, le ſel ammoniac, le diagrede, l'agaric, l'aloës, la coloquinte, l'euphorbe & d'autres médicamens qui ſont irritans. Il ſe fait encore, pour remplir diverſes autres indications, des ſuppoſitoires émolliens, adouciſſans, anodyns, réſolutifs, aſtringens, vermifuges, déterſifs, &c.

C'eſt avec grande raiſon que l'on met la ſaignée au nombre des plus puiſſans remedes externes: ainſi il entre dans notre plan de dire quelque choſe, en paſſant, & comme par ſupplément, des diverſes eſpeces de ſaignées & de leurs effets, tant bons que mauvais, ſans cependant entrer dans ce qui regarde la maniere de faire cette opération qui eſt du reſſort de la chirurgie, & ne doit pas trouver place ici. Tout le monde ſait que l'on tire du ſang, au moyen de la ſaignée, des veines du bras, de la main, du pied, de la gorge, de la langue, du front, des yeux, &c. & que l'on ouvre une veine préférablement à l'autre, ſelon qu'il eſt indiqué par les

INTRODUCTION.

circonſtances, & l'effet que l'on a deſſein de produire. Il n'eſt pas moins évident pour tout le monde, que cette opération déſemplit les vaiſſeaux, & principalement ceux de la partie où la ſaignée ſe fait, & enſuite des autres parties plus éloignées, ſelon les loix ſi connues de la circulation du ſang. On ne doit pas ignorer que l'on ouvre la veine temporale, ſans qu'il y ait à craindre d'anévriſme à cette veine, parcequ'elle ſe trouve appuyée ſur un os; & ſouvent ce remede a eu un très heureux ſuccès dans les maladies les plus graves de la tête. Il eſt, pour l'ordinaire, à propos de faire uſage de la ſaignée au commencement des fiévres : elle eſt de la plus grande utilité dans les cas d'apoplexie ſanguine ou d'autres maladies du même genre, dans l'eſquinancie, l'inflammation des reins, la péripneumonie & les autres inflammations internes. On ne la regarde pas comme moins ſalutaire après les grandes bleſſures, les chûtes conſidérables, &c. Mais il faut éviter de répéter la ſaignée plus qu'elle ne doit l'être, de peur que le malade ne tombe dans un état plus fâcheux, & que l'épuiſement de ſes forces ne hâte ſa fin. Ce n'eſt encore qu'avec les plus grandes précautions qu'on doit ordonner la ſaignée aux enfans & aux vieillards. Les ſujets phthiſiques, hydropiques & ceux qui ſont dans le maraſme la ſupportent difficilement. Il faut s'en abſtenir dans le cas d'apoplexie ſéreuſe : elle ne convient pas davantage après l'éruption de la petite vérole & de la rougeole, ſinon dans certaines circonſtances fâcheuſes de ces maladies. Enfin elle eſt nuiſible à quelques perſonnes hyſtériques, hypocondriaques ou vaporeuſes, ainſi qu'aux paralytiques, aux gout-

teux, &c. Et pour réſumer ce qu'on peut dire ſur la ſaignée, c'eſt un des plus puiſſans ſecours que la médecine poſſede, quand elle eſt faite à propos; mais autrement elle devient ou inutile, ou nuiſible, ou même mortelle. Il eſt bon de ſavoir que ceux qui ont contracté une ancienne habitude de ſe faire ſaigner, un certain temps de l'année, éprouvent, lorſqu'ils y manquent, les mêmes incommodités qui réſultent des regles ſupprimées. Ce fait bien conſtaté montre le danger qu'on court en abuſant de la ſaignée.

On peut regarder comme les ſuccédanés de la ſaignée, ou comme un remede propre à lui être ſubſtitué, & à en tenir lieu, les ſangſues, *hirudines*, que l'on emploie également pour déſemplir les vaiſſeaux ſanguins. On ſait que cette grande eſpece de vers aquatiques s'attache à la peau, & ſuce le ſang, dont elle ſe gorge quelquefois juſqu'à crever. Les ſangſues ſe mettent ſur diverſes parties du corps, aux tempes, derriere les oreilles, au grand angle des yeux, à la paupiere inférieure, au-dedans des narines, à l'anus, ſur les membres, &c. Ces animaux ayant été lavés préalablement avec de l'eau, s'appliquent ſur les parties du corps déſignées pour y remplir différentes indications, ſoit afin de déſemplir les vaiſſeaux ſanguins les plus voiſins de la partie où on les met, ſoit afin d'exciter une eſpece de révulſion. C'eſt en produiſant de pareils effets, que l'application des ſangſues eſt très ſalutaire dans les ophthalmies opiniâtres & les autres fluxions à la tête; qu'elles ſont utiles dans le délire; qu'elles diminuent les maux de tête; qu'elles ont un heureux ſuccès dans les hémorrha-

INTRODUCTION.

gies du nez, des poumons ou de toute autre partie ; qu'elles guériſſent les hémorrhoïdes gonflées &c. Il eſt à propos d'ajoûter, au ſujet de la maniere de ſe ſervir des ſangſues, qu'elles percent difficilement la peau, ſi on ne l'a pas échauffée précédemment en la frottant, ou mouillée avec de l'eau tiéde, du lait ou du ſang de pigeon. Dès que les ſangſues ſe ſont gorgées de ſang, pour l'ordinaire elles tombent : ſi cela n'arrive pas, on leur jette ſur le corps du ſel ou de la cendre ; ce qui leur fait quitter la peau. Quand on veut tirer, par ce moyen, une plus grande quantité de ſang que ces animaux n'en peuvent contenir, on leur coupe la queue, afin que le ſang coule par cette plaie, & qu'ils continuent à ſucer. Il arrive quelquefois qu'après que les ſangſues ſont ôtées, le ſang ne ceſſe de couler par la petite plaie qu'elles ont faite, juſqu'à obliger d'y appliquer une eau ſtyptique pour l'arrêter. Il eſt important d'obſerver que les ſangſues doivent être appliquées, avec précaution & adreſſe, à la bouche, aux narines, à l'anus, &c. pour qu'elles ne pénétrent pas dans ces cavités plus avant qu'il ne faut ; accident que l'on dit avoir mis quelquefois la vie en danger. Si, par malheur, elles parviennent juſques dans l'eſtomac & les inteſtins, on peut les empêcher de ſucer & les faire ſortir, en faiſant avaler ou en injectant de l'eau ſalée & des médicamens purgatifs ; mais ſi elles ſe gliſſent dans les ſinus qui communiquent avec les narines ; c'eſt un accident qui peut devenir funeſte, à moins que, par haſard, de violens éternumens ne les jettent dehors.

Les ventouſes, *cucurbitulæ*, dont tout le monde connoît la forme & la maniere de les employer, s'appliquent ſur les omoplates, ſur le dos, à la partie poſtérieure du cou, aux cuiſſes, aux jambes, &c. On ſait auſſi qu'il y a des ventouſes ſéches, & des ventouſes ſanglantes. Les ventouſes ſéches ont moins d'efficacité : leur ſeul effet eſt de faire enfler la partie ſur laquelle elles ont été miſes ; & ce n'eſt que par-là qu'elles peuvent procurer quelque ſoulagement. Les ventouſes ſanglantes ou ſcarifiées, par leſquelles on tire autant de ſang que l'on veut, ne le cédent pas à la ſaignée pour les bons effets ; & on les eſtime même plus utiles, la douleur que cauſent les ventouſes ſcarifiées, ayant ſur la ſaignée l'avantage de diſſiper l'engourdiſſement des ſens, quand on s'en ſert dans l'apoplexie & les autres affections comateuſes : c'eſt par la même action qu'elles operent, dans les maladies convulſives, une révulſion qui eſt extrêmement ſalutaire. Les ventouſes ſcarifiées n'ont pas moins de ſuccès dans les autres maladies de la tête, dans celles des yeux, de la bouche, &c. Enfin il eſt prouvé, par des obſervations multipliées de praticiens habiles, qu'elles procurent ſouvent le plus grand ſoulagement dans la pleuréſie, quand elles ſont appliquées proche du ſiége de cette maladie.

Preſque perſonne n'ignore que le cautere, *fonticulum*, dont il nous reſte à parler, eſt cet ulcere artificiel que l'on pratique avec la pierre à cautere, la pierre infernale, ou toute autre ſubſtance ou compoſition du même genre, ou bien avec un fer rouge. Les bras, les cuiſſes, l'occiput, &c. ſont les parties du corps ſur leſquelles

INTRODUCTION.

on fait cette opération, & entre leſquelles le médecin choiſit d'après les circonſtances. C'eſt, ce me ſemble, prendre une voie plus sûre & plus courte, que de faire, pour cela, une plaie légere à la peau : cependant le cauſtique officinal eſt le plus uſité, quoiqu'il cauſe plus de douleur. Quelquefois auſſi ce dernier eſt préférable pour l'efficacité. Après ce cautere que l'on ſurnomme *potentiel*, vient le cautere actuel, *cauterium actuale*, ou le fer rouge dont les perſonnes timides craignent la brûlure. Néanmoins il mérite la préférence ſur les autres cauteres, pour ſes effets, parcequ'il faut une révulſion prompte & momentanée ; & tous les praticiens conviennent qu'il eſt des cas où elle eſt de la plus grande importance. Malgré cela, cette maniere de brûler n'eſt plus d'uſage, & on ne la recommande preſque plus dans ce pays-ci, que pour arrêter la carie des os. Des faits en aſſez grand nombre ont prouvé qu'il n'eſt pas de remede plus efficace pour arrêter ſur-le-champ les progrès du poiſon de la morſure de la vipere & des animaux enragés.

On peut rapporter au cautere actuel la brûlure qui ſe fait, par le moyen du moxa, chez les Chinois. Le moxa ne paroît être autre choſe que le duvet d'une eſpece d'armoiſe étrangere dont Linnæus fait mention. On lui donne, en la roulant, une forme pyramidale dont la baſe, qui a environ un pouce de diametre, s'attache à la peau, au moyen de la gomme Arabique. Le feu, que l'on met à la pointe, étant parvenu à la baſe, brûle vivement la peau. Communément on met de l'onguent *baſilicum* ſur cette brûlure, que l'on réitere quelquefois, & que l'on multiplie ſuivant

le beſoin. Les Chinois & les Japonois donnent les plus grands éloges à ce genre de cautere, qu'ils regardent comme capable de diſſiper les douleurs les plus opiniâtres de goutte, de rhumatiſme ou même d'un autre genre. Ils emploient ce remede dans le traitement de l'apoplexie, de l'épilepſie & des autres maladies du même genre, qui communément ſont guéries par cette violente révulſion. Diverſes plantes de ce pays, qui ſont couvertes de duvet, pourroient fournir une matiere ſemblable au moxa, & qui ſerviroit au même uſage. Les Eſpagnols recueillent quelque choſe de ſemblable ſur une eſpece d'*echinopus*. On pourroit encore employer de la même maniere les barbes de la graine de clématite ou de pluſieurs autres plantes, le coton, le lin, &c. L'amadou enfin paroît devoir l'emporter ſur toutes les autres matieres.

Je terminerai ces généralités, peut-être trop longues, en diſant que le cautere, ainſi que le ſéton, *ſetaceum*, qui lui reſſemble beaucoup, doivent être mis au nombre des moyens de guérir les plus puiſſans & les moins capables de nuire. De quelque maniere, & ſur quelque partie qu'on le faſſe, il faut non-ſeulement s'en ſervir pour préſerver des maladies funeſtes, mais encore pour diminuer les maux opiniâtres, & les guérir radicalement. Le cautere procure un prompt ſoulagement dans différentes maladies de la tête, & principalement des yeux. Il eſt utile pour guérir les douleurs de la ſciatique, & dans tous les cas où il faut opérer une révulſion. Mais il importe beaucoup de ſavoir qu'il eſt très dangereux, & que c'eſt riſquer ſa vie, que de laiſſer ſécher, quand on eſt dans un âge avancé, ces eſpèces

INTRO-DUCTION.

d'égouts ou d'écoulemens qui ſont anciens. Si cela arrive naturellemens, il ne faut négliger aucun des moyens que l'on a, pour rappeller au même endroit la matiere purulente dont la nature avoit l'habitude de purger le corps par cette voie; ou il faut l'en faire ſortir d'une autre maniere, de peur qu'elle ne ſoit portée & dépoſée au cerveau, ſur les poumons ou d'autres organes.

SECTION PREMIERE.

DES Médicamens généraux externes.

LES EMOLLIENS.

SOUS le nom de *médicamens émolliens* ſont compris les médicamens externes capables de rendre lâches les fibres qui avoient trop de roideur, & de donner de la molleſſe aux parties qui étoient dures & rénitentes. Par ces effets, ils diminuent & même font ceſſer les douleurs cauſées par la roideur & la dureté. Quand on ſe repréſente, comme il faut, l'action des émolliens, on n'eſt pas ſurpris que ces médicamens, employés en topiques, faſſent fort ſouvent les fonctions des remedes réſolutifs & maturatifs, en donnant de la fluidité à des humeurs épaiſſies, & qui ont même acquis une forme ſolide. Les effets ſalutaires de ces émolliens ſont inconteſtables, ſoit qu'on les emploie en vapeurs, fumigations, lotions, douches, bains, fomentations, ſoit qu'on en compoſe des cataplaſmes, linimens, emplâtres, &c. On verra, par l'examen des ſubſtances que nous allons nommer comme *émollientes*, qu'elles empruntent leur efficacité des particules aqueuſes, mucilagineuſes, graſſes & huileuſes, dont elles ſont remplies. Lorſque ces principes ſont mis en action par la chaleur, ils pénetrent plus profondément dans les parties ſur leſquelles on les applique, & ils operent mieux l'effet qu'on en attend. D'où il eſt aiſé de voir

EMOLLIENS.

que la vapeur de l'eau chaude eſt peut-être ce qu'on peut employer de meilleur & de plus pénétrant. Nous dirons, en paſſant, que parmi les herbes émollientes il y en a cinq qui ſont d'un uſage plus familier, & qui dans les boutiques ſont réputées les plus efficaces ; telles ſont la mauve, la guimauve, la mercuriale, la pariétaire & la violette ; mais les praticiens ne ſouſcrivent pas à ce choix, ſe réſervant le droit de choiſir parmi les autres celles qui leur paroiſſent les plus propres à remplir leurs vues.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de guimauve, de nénuphar ; les oignons de lys blanc, de la courone impériale (1) ; la racine de patience.

Les feuilles de mauve (2), de guimauve, de ſeneçon (3), d'acanthe (4), de mercuriale, de pariétaire, de poirée (5), de blette, de bouillon-blanc, de violette (6), de bourrache, d'orpin, de laiteron, de pourpier & de joubarbe.

Les fleurs de camomille, de mélilot, de bouillon-blanc, de ſureau.

Les ſemences ou graines de lin, de fénugrec... la farine d'orge, de riz, de lupin, de ſeigle, de froment (7) ; la mie de pain....les pommes, les figues, les amandes douces, les pignons doux.... l'huile d'olives (8), le marc d'huile d'olives, le ſavon.

Le lait, le beurre, la crême de lait... le blanc de baleine....la moëlle, la graiſſe ou axonge & les tripes des animaux..... les animaux tués récemment, la laine graſſe.

Les eaux de Plombieres, de Bourbon-Lancy, de Digne, d'Aix-la-Chapelle, de Vichy, de Barèges; la boue des eaux de Saint-Amand, & celle des autres eaux thermales; enfin l'eau commune même, pourvu qu'elle ſoit chaude.

Emolliens.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de frai de grenouille, de lys blanc.

Le mucilage des ſemences de *pſyllium*, de coing.

L'huile des ſemences froides, d'amandes douces, de lin, de chanvre (9), de lys blanc (10), de camomille (11), de laurier; de vers de terre, de petits chiens, d'œufs.

L'onguent de guimauve, l'onguent roſat, l'onguent brun, l'onguent *populeum*.... le cérat de Galien, la pommade rouge.... l'emplâtre de mucilage (12), le diachylon ſimple, le diachylon gommé, l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de mélilot (13).

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATIONS.

PRENEZ *graines de lin*, deux onces; *feuilles de mauve & de violete*, de chaque deux poignées: faites-les cuire dans ce qu'il faut d'eau pour en avoir trois pintes. Cette fomentation, quoique peu chargée, ne le cede point aux autres.

PRENEZ *racines de guimauve & de nénuphar*, de

EMOLLIENS.

chaque deux onces ; *feuilles de mauve*, *de pariétaire & de violette*, de chaque deux poignées ; *fleurs de camomille & de mélilot*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à six livres ; pour une fomentation dont on imbibera des linges ployés en quatre, ou des tissus de laine très mollets, comme de la flanelle, que l'on applique sur la peau, pour y rester jusqu'à ce qu'ils soient réfroidis.

PRENEZ *oignons de lys & racines de patience*, de chaque deux onces ; *feuilles de mauve, de seneçon & de bouillon blanc*, de chaque deux poignées ; de *graines de lin*, une once ; de *fleurs de camomille*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à six livres ; pour être employé à faire des fomentations.

CATAPLASMES.

PRENEZ *feuilles de mauve ; de pariétaire, de violette & de guimauve*, de chaque deux poignées ; de *fleurs de camomille*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce que les plantes soient réduites en bouillie : passez par un tamis de crin, & remettez le mêlange sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis, par l'évaporation, la consistance d'un cataplasme.

PRENEZ *racines de guimauve, de nénuphar & oignon de lys blanc*, de chaque quatre onces ; *feuilles de bouillon blanc & de violette*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce que le tout soit en bouillie : retirez la pulpe, au moyen d'un tamis :

ajoûtez à cette pulpe une once *d'onguent de guimauve.*

EMOLLIENS.

PRENEZ de *farine de graines de lin*, une livre ; de *mie de pain*, ſix onces : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *décoction de guimauve*, & réduire à la conſiſtance de cataplaſme.

PRENEZ de la *pulpe des herbes émollientes*, une livre ; de *farine de ſeigle*, deux onces ; *farine de féves & de lupins*, de chaque une once : faites bouillir, ſelon l'art dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire en conſiſtance de cataplaſme.

PRENEZ de *racine de guimauve*, une once ; *feuilles de mauve, de branche-urſine & de juſquiame blanche*, de chaque une poignée ; *fleurs de camomille & de ſureau*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire en bouillie : paſſez par un tamis : ajoûtez à cette pulpe deux onces des *farines de feves & de graines de lin* ; une once de *graiſſe de poule* ; pour un cataplaſme.

PRENEZ de *mie de pain très blanc*, & des *poudres de fleurs de camomille & de ſureau*, de chaque quatre onces : mettez infuſer chaudement, durant quatre heures, dans une ſuffiſante quantité de *lait* : faites bouillir légérement, & quand vous ſerez près d'éloigner la décoction du feu, ajoûtez un demi-gros de *ſafran* ; pour un cataplaſme, qu'on renouvellera ſouvent, pour ne lui pas donner le temps de s'aigrir ou de ſe deſſécher.

PRENEZ de la *mie du meilleur pain*, & de la *farine de graines de lin*, de chaque quatre onces. On les fait cuire dans du *lait* juſqu'à la conſiſtance requiſe. On y ajoûtera ce qu'il faut d'*huile de lys.*

EMOLLIENS.

LINIMENT.

PRENEZ deux *petits chiens* nouveau nés, & douze *vers de terre*; *feuilles de mauve* & *de jusquiame*, de chaque une poignée : faites-les bouillir pendant une heure dans trois livres d'*huile d'olive* & une pinte de *vin blanc* : ajoûtez sur la fin des *fleurs de millepertuis* & *de camomille*, de chaque une poignée : passez avec expression, & appliquez le chaudement ; pour l'ankilose.

PRENEZ de *graisse humaine*, une once ; *huile de petits chiens* & *moëlle de bœuf*, de chaque une demi-once ; *blanc de baleine*, *térébenthine* & *styrax*, de chaque deux gros ; d'*huile de vers de terre*, une quantité suffisante : faites liquéfier le tout au bain-marie, & composez un onguent suivant l'art.

EMPLATRE.

PRENEZ d'*emplâtre de mucilage*, deux onces ; de *pulpe d'oignons de lys*, une once ; d'*huile de lys*, la quantité suffisante : faites un emplâtre selon l'art.

COMMENTAIRES.

(1.) LA COURONNE IMPÉRIALE. *Corona imperialis*, *Dod. Pempt.*

Cette plante, qui est de la famille des liliacées, a reçu son nom de la disposition des fleurs qui sont rangées en cercle autour de l'extrêmité d'une tige garnie de beaucoup de feuilles. On

s'emploie, en médecine, que la racine de la couronne impériale; elle eſt fétide, bulbeuſe & écailleuſe. Elle ſe met au nombre des médicamens émolliens. On lui reconnoît auſſi la vertu réſolutive. Cependant il eſt rare qu'on en faſſe uſage, ſoit parcequ'elle n'eſt pas commune, ſoit parcequ'il y a beaucoup d'autres ſubſtances qui ont les mêmes propriétés.

(2.) LA MAUVE. *Malva vulgaris, flore majore, folio ſinuato, J. B.*

Les feuilles de cette plante, qui eſt très commune, & que les anciens mettoient au nombre de leurs légumes, ſont de la claſſe des médicamens émolliens. On prépare, avec ces feuilles, des lavemens, des fomentations, des bains, des cataplaſmes. Les fleurs de mauve ſont un médicament interne auquel on attribue, avec raiſon, la vertu adouciſſante; ce qui fait qu'on en recommande l'uſage dans les maladies de la poitrine accompagnées de chaleur & de ſéchereſſe: elles ne ſont pas moins ſalutaires dans la difficulté d'uriner, & dans pluſieurs autres maladies des reins & de la veſſie. Les fleurs de mauve ſe prennent en infuſion; & communément on en preſcrit, juſqu'à une demi-poignée, pour deux livres d'eau.

(3.) LE SENEÇON. *Senecio minor vulgaris, C. B. Pin.*

Cette plante mérite d'avoir place avec les plus actifs des médicamens émolliens: elle paſſe auſſi pour réſolutive. On en fait des décoctions qui ſervent en lavemens, cataplaſmes, fomentations. Sa décoction eſt utile dans le traitement de la teigne: elle calme les douleurs des hé-

EMOLLIENS.

morrhoïdes, & convient dans l'inflammation des teſticules.

(4.) L'ACANTHE ou la branche urſine. *Acanthus ſativus, ſeu mollis Vergilii, C. B. P. Branca-urſina Italorum.*

Les feuilles de cette plante ſont du nombre des feuilles émollientes : elles s'emploient dans les mêmes cas & ſous la même forme. Quelques auteurs recommandent de mettre du jus de la racine d'acanthe ſur les brûlures. On attribue auſſi aux ſemences diverſes propriétés dont il eſt fort permis de douter.

(5.) LA POIRÉE, ou la bette blanche. *Beta alba, vel palleſcens quæ Cicla officinarum, C. B. Pin.*

Cette plante potagere s'emploie aux mêmes uſages externes que les deux autres plantes précédentes : elles peuvent être ſuccédanées l'une de l'autre. Outre cela, le ſuc de poirée, tiré par le nez, fait éternuer, & procure l'écoulement d'une plus grande abondance de mucoſité. Mais il ne faut employer ce ſternutatoire qu'avec précaution, d'habiles gens le jugeant capable de nuire. On ſe ſert communément des feuilles, qu'on enduit de beurre, pour adoucir & déterger les gales de la tête des enfans, & pour entretenir, par une légere irritation, l'écoulement des humeurs excité par les véſicatoires. Enfin les tiges ſe taillent pour ſervir de ſuppoſitoires. Nous croyons qu'il peut être utile d'ajoûter, en terminant cet article, qu'il y a diverſes eſpeces de plantes qui reſſemblent à celle-ci pour les propriétés, & qu'on peut faire ſervir aux mêmes uſages en médecine ; telles

ſont la blette, *blitum*; l'arroche, *atriplex*; deux eſpeces de *chenopodium*; la patte d'oie, *chenopodium folio triangulo*, & le Bon-Henri, *Bonus-Henricus*, &c.

(6.) LA VIOLETTE. *Viola martia, purpurea, flore ſimplici, odoro, C. B. Pin.*

Les fleurs de cette plante, qui répandent une odeur très gracieuſe, paſſent pour rafraîchiſſantes, laxatives, anodynes, quand elles ſont employées à l'intérieur. Auſſi s'en ſert-on, avec ſuccès, dans la toux, l'âpreté de la gorge : elles appaiſent la ſoif, diminuent la chaleur qui accompagne la fiévre : on les reconnoît même pour cordiales. Les fleurs de violette ſe preſcrivent en infuſion, depuis une poignée juſqu'à deux, pour chaque livre d'eau. On prépare, avec ces fleurs, la conſerve de violette dont on ordonne depuis un gros juſqu'à deux. Il ſe fait encore du ſyrop de violette, & du miel de violette dont nous aurons occaſion de parler. Les ſemences de violette ſont laxatives & adouciſſantes, & du nombre des diurétiques les plus doux. On en preſcrit communément depuis deux gros juſqu'à trois dans des émulſions. Enfin on fait un uſage fréquent des feuilles, comme médicament émollient : elles s'emploient ſous les formes de lotion, fomentation, bain, cataplaſme & lavement. Il en entre quelquefois dans les bains de pieds que l'on veut rendre anodyns, & dans les gargariſmes du même genre.

(7.) LE FROMENT. *Triticum hibernum, ariſtis carens, C. B. P.*

Il n'y a aucun doute que la farine de froment ne ſoit émolliente & réſolutive ; mais on la con-

EMOLLIENS.

ſerve pour des uſages plus eſſentiels, avec d'autant plus de raiſon, qu'on a aſſez de farines fournies par d'autres grains qui peuvent en pareil cas tenir lieu de celle du froment. On ne remplaceroit pas auſſi aiſément la mie de pain blanc dont on fait des cataplaſmes émolliens & anodyns. Qui eſt-ce qui ne ſait pas que le levain des boulangers s'emploie pour faire des cataplaſmes maturatifs & véſicatoires ? Nous aurons occaſion, dans la ſuite, de parler du ſon.

(8.) L'HUILE d'OLIVES. *Oleum olivarum.*

Cette huile, qu'on retire de la pulpe du fruit de l'olivier, par la trituration & l'expreſſion, ſe prend intérieurement comme remede adouciſſant : elle eſt fort utile dans beaucoup de cas de coliques & de tranchées ; & il eſt à propos d'en faire boire, quand il y a lieu de croire que quelqu'un a avalé un poiſon corroſif : outre cela, l'huile d'olives lâche le ventre, & quelquefois excite le vomiſſement : elle fait ſortir ou mourir les vers des enfans. On en donne depuis une demi-once juſqu'à une once & demie & davantage, avec de l'eau chaude, lorſqu'on a deſſein de procurer des vomiſſemens doux. L'uſage externe de l'huile d'olives eſt encore plus étendu : elle ſert ſeule ou mêlée avec d'autres ſubſtances : elle eſt un des meilleurs linimens émolliens & adouciſſans ; propriétés qui la font employer dans les cataplaſmes, lavemens, &c. L'huile d'olives paſſe auſſi pour réſolutive ; & elle a place dans les claſſes des médicamens vulnéraires & déterſifs. On recommande d'en mettre ſur les piquûres faites avec une aiguille ou d'autres corps pointus : elle calme auſſi la dou-

leur & la démangeaiſon que produiſent les piquûres d'abeilles, de guêpes & de couſins. Si l'on fait cuire de l'huile avec du vin, juſqu'à ce que celui ci ſoit conſommé, on a le remede connu ſous le nom de *baume du Samaritain* dont on fait grand cas, & avec raiſon, pour le traitement des plaies récentes. Enfin on regarde le bain ou le demi bain, fait avec l'huile d'olives, ou la lie de cette huile, comme un des remedes les plus efficaces que l'on ait dans les accès de colique néphrétique & les autres douleurs d'entrailles qui ſont très aiguës, & demandent de fort prompts ſecours.

Emolliens.

(9.) L'HUILE DE CHANVRE ou de chénevi. *Oleum Cannabinum.*

Cette huile ſe retire par expreſſion des ſemences écraſées du chanvre. On la regarde comme émolliente & adouciſſante. Elle eſt utile pour calmer les douleurs de ſciatique, & s'emploie, avec ſuccès, ſur les brûlures. Quelques auteurs la diſent encore réſolutive, & en recommandent l'uſage pour faire diſparoître les tumeurs ſquirrheuſes & même écrouelleuſes; mais nous ne croyons pas qu'on doive avoir grande confiance dans ce remede.

(10.) L'HUILE DE LYS. *Oleum liliorum.*

Cette huile ſe prépare en mettant infuſer, à pluſieurs repriſes, des fleurs du lys blanc dans de l'huile d'olives. On la met au nombre des médicamens émolliens, anodyns & maturatifs. Elle s'emploie en liniment ſur la poitrine, le bas-ventre, la région du pubis, pour calmer les douleurs des parties recouvertes par celles-ci: elle eſt recommandée pour la brûlure; mais elle ſert plus fréquemment à compoſer les cataplaſ-

EMOL-LIENS.

mes émolliens, anodyns & maturatifs : enfin elle entre dans les lavemens adouciſſans & laxatifs.

(11.) L'HUILE DE CAMOMILLE. *Oleum chamæmeli.*

Cette huile ſe prépare en mettant, à pluſieurs repriſes, des fleurs de camomille infuſer dans de l'huile d'olives. Elle a place dans la claſſe des médicamens émolliens & celle des anodyns : on la reconnoît auſſi pour réſolutive. Il eſt à propos de l'employer en liniment ſur le ventre, dans les cas de douleurs ou de coliques vives, ſur les membres qui ſont le ſiege de la goutte, au moment où l'on ſouffre le plus ; ſur les hémorrhoïdes, quand elles cauſent des douleurs aiguës, &c. D'ailleurs on fait entrer fort ſouvent, & avec ſuccès, de l'huile de camomille dans les lavemens émolliens, anodyns & carminatifs. La doſe de cette huile eſt depuis deux onces juſqu'à trois.

(12.) L'EMPLATRE DE MUCILAGE. *Emplaſtrum de mucilaginibus.*

Cet emplâtre, que l'on doit regarder comme un des plus uſités, eſt compoſé de térébenthine & de réſine de pin liquefiées dans de l'huile chargée du mucilage qu'ont fourni la racine de guimauve & les ſemences de lin & de fénugrec, à quoi on ajoûte de la gomme ammoniac, du *galbanum*, de l'opopanax & du *ſagapenum*, avec de la cire jaune & du ſafran. Cet emplâtre ſe met dans la claſſe des médicamens externes émolliens & réſolutifs ; il eſt auſſi un remede maturatif. Cependant il eſt bon de faire remarquer que les mucilages dont cet emplâtre porte le nom, n'y ont aucune vertu, parceque le feu les a changés, & qu'ils ne retiennent rien de leur premiere nature.

(13.) L'EMPLATRE DE MÉLILOT. *Emplaſtrum de meliloto.*

EMOLLIENS.

Cet emplâtre ſe fait avec la décoction des ſommités du mélilot, chargées de fleurs, à quoi on ajoûte de la cire & de la réſine : il paſſe pour un remede émollient & réſolutif ; mais rarement s'en ſert-on dans ce pays-ci.

LES ADOUCISSANS.

QUOIQU'IL ſoit hors de doute que les médicamens émolliens & les anodyns ont la propriété d'adoucir, cependant on attribue ſpécialement la vertu adouciſſante à certains médicamens parégoriques, ou à des topiques gras, huileux & mucilagineux, qui, en enveloppant ou en émouſſant les corps de toute eſpece, qui ſont irritans ou piquans, moderent ou calment les douleurs, l'ardeur & la démangeaiſon que l'on reſſent à la peau. Pour l'ordinaire, leur action ne s'étend pas au-delà de la peau, & s'arrête à la ſurface des chairs. Il entre auſſi dans cette claſſe des adouciſſans quelques poudres abſorbantes qui, recevant dans leurs pores les parties irritantes de diverſes ſubſtances, les empêchent de nuire ; & la cauſe irritante n'agiſſant plus, l'irritation diminue & même ceſſe en entier. Les médicamens adouciſſans de cette claſſe s'appliquent avec ſuccès ſur les gencives & crevaſſes des lévres, des mammelles, des parties génitales, de l'*anus* ; & il eſt utile d'en mettre ſur la peau, quand elle eſt couverte de puſtules, ou que l'on y reſſent des démangeaiſons, & ſur les parties attaquées de fluxions éréſipélateuſes.

ADOUCISSANS.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES figues graſſes.

L'huile d'olives, l'huile de noix.

La gomme ammoniac, la gomme adragant.

Le lait, le beurre (1), la crême de lait..... la moëlle de bœuf (2), celle de cerf, &c..... la graiſſe d'homme (3), de cochon, d'ours, de poule, de vipere, de caſtor, &c.

Le blanc de baleine (4), le frai de grenouille (5).... la cire, le jaune d'œuf.

La craie, la céruſe, la litharge.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de frai de grenouille... le vinaigre de Saturne, le lait virginal ...le mucilage de gomme adragant, des ſemences de *pſyllium*, de coings.

L'huile d'œufs (6), de petits chiens, de lys, de vers de terre, de lin (7), de camomille, d'amandes douces, des ſemences froides; le beurre de cacao.

L'onguent roſat ou de roſe (8), l'onguent de guimauve, l'onguent blanc de *Rhaſis*, l'onguent de *pompholyx* (9), l'onguent *nutritum* (10), l'onguent *populeum*... le cérat de Galien (11), la pommade blanche & la pommade rouge...

L'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de mucilage, l'emplâtre de l'abbé de Graſſe (12).

La poudre de Saturne, le ſel de Saturne.

ADOUCISSANS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS.

PRENEZ d'*eſprit-de vin*, une demi-livre; de *ſucre de ſaturne*, un gros: mêlez; pour ſervir en lotion.

MUCILAGE.

PRENEZ de *gomme adragant*, une demi-once; mettez infuſer chaudement, pendant deux heures, dans trois livres d'eau; pour un mucilage qu'il convient d'appliquer ſur les gerçures des lévres, des mammelles, &c.

POMMADES.

PRENEZ d'*huile d'amandes douces*, deux onces; de *cire blanche*, une demi once: faites liquéfier la cire: mêlez; pour une pommade, à laquelle on peut ajoûter un ſcrupule de *camphre* broyé avec un peu d'huile d'amande douce.

PRENEZ de *l'huile d'olive*, une once & demie; de la *cire blanche*, deux gros: vous les ferez fondre enſemble pour y ajoûter un *jaune d'œuf*. Cette pommade eſt employée utilement contre la brûlure.

PRENEZ d'*huile d'œufs*, quatre onces; de *cire blanche*, une once: faites fondre la cire, & mêlez-la avec l'huile: enſuite expoſez ce mêlange au ſoleil, durant quinze ou vingt jours, & même davantage, dans un vaiſſeau de verre bien fermé, dans lequel vous aurez mis aſſez d'eau, pour qu'elle ſurpaſſe le mêlange de la hauteur d'un

ADOUCISSANS.

doigt, & vous renouvellerez l'eau chaque jour. La pommade sera faite, quand elle paroîtra bien blanche.

PRENEZ *d'huile de semences froides majeures*, deux onces; *blanc de baleine & cire*, de chaque deux gros: faites fondre au bain-marie: agitez le tout, pendant quatre heures, dans un mortier, en versant dessus peu-à-peu une petite quantité d'eau.

LINIMENS.

PRENEZ *huile d'amandes ameres*, & *huile d'œufs*, de chaque une once: mêlez; pour un liniment que l'on dit capable d'empêcher la petite vérole de marquer.

PRENEZ *d'huile d'amandes douces*, une once; de *blanc de baleine*, deux gros: faites liquéfier, & mêlez; pour un liniment propre à faire disparoître les taches & les aspérités de la peau.

CÉRAT.

PRENEZ *d'huile d'œuf*, deux onces; de *cire fondue* au bain-marie, quatre onces; de *blanc de baleine*, deux gros; de *plomb calciné*, une demi-once: remuez le tout ensemble, durant six heures, dans un mortier de plomb, & faites, selon l'art, un cérat.

PRENEZ demi-livre *d'huile d'olive*, avec trois onces de *cire*: mêlez-le au bain-marie; pour un cérat qu'on lavera dans l'eau froide.

EMPLATRE.

PRENEZ deux onces *d'emplâtre de diapalme*, une once de *vinaigre* & deux gros de *sucre de saturne*: faites un emplâtre qu'on estime contre le prurit.

COMMENTAIRES.

ADOUCIS-SANS.

COMMENTAIRES.

(1.) LE BEURRE. *Butyrum.*

Le beurre, que l'on retire du lait de vache, eſt, de l'aveu de tout le monde, le meilleur non-ſeulement pour l'uſage de la cuiſine & la pâtiſſerie, mais encore pour l'uſage de la médecine. Le beurre frais & naturel, preſcrit à l'intérieur, eſt émollient & laxatif : néanmoins il cauſe ſouvent des nauſées, ainſi que l'huile ; ce qui fait qu'on l'ordonne rarement, ſi ce n'eſt pour empâter, envelopper & émouſſer les particules des poiſons corroſifs. L'uſage externe du beurre eſt beaucoup plus étendu : il eſt preſque le premier des médicamens émolliens & adouciſſans : il entre dans les claſſes des maturatifs & des digeſtifs ; & on lui donne place parmi les réſolutifs. Il eſt utile de frotter de beurre les gencives enflées des enfans, afin que les dents les rompent, & ſortent plus facilement. Le beurre, appliqué ſur la peau, en liniment ou en pommade, calme la douleur, la grande chaleur, la démangeaiſon, ramollit les parties enflammées, diminue l'ardeur qui s'y trouve communément. Ces propriétés le font employer dans les cataplaſmes, mais encore plus fréquemment dans les lavemens émolliens & adouciſſans, où il en entre depuis deux onces juſqu'à trois. Il eſt d'expérience que le beurre agit plus doucement que l'huile d'amandes douces, qui ſert aux mêmes uſages. Quand on emploie le beurre, les moëlles, les graiſſes & les huiles, il faut que ces ſubſtances ſoient récentes, & point rances.

(2.) LES MOELLES. *Medullæ.*

ADOUCISSANS. La moëlle de la plûpart des animaux paroît posséder les mêmes vertus : cependant on fait plus de cas des moëlles de veau, de bœuf & de cerf, qui se mettent, avec raison, au nombre des médicamens émolliens & adouciſſans : on les compte aussi parmi les résolutifs : elles sont même reconnues pour fortifiantes. Il s'en fait des linimens très efficaces contre les douleurs de rhumatisme, de sciatique. La moëlle a aussi la vertu de ramollir les tumeurs, même celles qui sont squirrheuses : elle rend le mouvement aux parties du corps qui l'ont perdu en devenant trop roides ; & on se trouve bien d'en mettre sur les membres paralytiques. Il y a beaucoup de ressemblance entre les moëlles & les graisses ; mais la moëlle paroît devoir pénétrer plus profondément, parcequ'elle a plus de ténuité. Pour servir aux usages médicaux, ces deux substances ont besoin de recevoir des préparations. Après en avoir séparé & rejetté les fibres, les membranes & les vaisseaux, elles sont coupées par petits morceaux, & on les agite dans un mortier ; ensuite elles sont lavées plusieurs fois dans l'eau, & liquéfiées au bain-marie ; enfin on les passe & on les renferme dans des vaisseaux de terre, pour les conserver. Je dois faire observer que les moëlles & les graisses ne peuvent pas se garder long-tems, parcequ'elles deviennent fort facilement rances.

(3.) LES GRAISSES. *Axungiæ.*

Il ne paroît pas y avoir beaucoup de différence entre les graisses de tous les animaux, comme il y en a peu entre les moëlles : cependant on désigne quelques graisses comme plus

efficaces que les autres. On préfere la graiſſe d'homme, celles de cochon & d'ours. Les meilleures, après celles-là, ſont les graiſſes de chapon, de poule, d'oie, de vipere, de couleuvre, de caſtor, &c. On hache les graiſſes purgées de leurs membranes & de leurs vaiſſeaux: on les pile dans un mortier & on les lave dans pluſieurs eaux, pour les faire enſuite fondre au bain-marie & les paſſer. On ne peut pas garder les graiſſes long tems, parcequ'elles deviennent rances; ce qui leur fait perdre leurs meilleures qualités. Les graiſſes, employées à l'extérieur, ſont adouciſſantes & anodynes: elles entrent dans la claſſe des médicamens émolliens, & ont place parmi les réſolutifs. Les graiſſes procurent du ſoulagement à ceux qui ſont tourmentés de douleurs de rhumatiſme & de ſciatique: elles amolliſſent les tumeurs les plus dures, même celles qui ſont écrouelleuſes: elles contribuent à faire ceſſer les contractions & retiremens de membres; calment les douleurs des hémorrhoïdes; ſont utiles pour la guériſon des brûlures, des crevaſſes aux mains, des gerçures aux lévres, du polype du nez, &c. Tantôt on ne s'en ſert que pour faire des linimens; tantôt on les emploie en friction, afin que les particules adipeuſes pénétrent plus avant: ce qui y contribue encore, ce ſont quelques gouttes d'eaux ſpiritueuſes que l'on mêle avec des graiſſes chaudes, pour en augmenter l'action, & en faciliter l'introduction. A ces généralités ſur les graiſſes je dois ajoûter que quelques perſonnes regardent la graiſſe de vipere comme un topique des plus efficaces contre la morſure de la vipere; mais nous ſommes perſuadés qu'il ne faut pas

ADOUCISSANS.

ADOUCISSANS.

se fier tellement à ce remede, qu'on n'en fasse pas d'autre. La graisse de castor a peut-être une vertu particuliere pour guérir le hoquet, la colique hystérique & celle qui est produite par des vents, ainsi que pour toutes les affections spasmodiques, quand on en fait des frictions le plus près qu'il est possible du siege du mal. Il y a des auteurs qui recommandent, de très bonne foi, d'appliquer de la graisse de vipere sur le dos, pour prévenir les accès de l'épilepsie; mais ni le raisonnement, ni l'expérience n'ont confirmé cette vertu.

(4.) LE BLANC DE BALEINE. *Sperma ceti.*

C'est fort improprement qu'on donne le nom de *sperma* à cette substance blanche, légere, grasse, & d'une saveur huileuse, disposée par écailles, que l'on retire du crâne des baleines, & peut-être même des autres gros poissons, & qui sert, en médecine, aux usages internes & externes. Le blanc de baleine récent, c'est-à-dire, qui n'est ni jaune ni rance, se prend intérieurement comme adoucissant & anodyn dans la toux & la chaleur de poitrine, dans la fluxion de poitrine, l'asthme, les tranchées, les épreintes, les accès de néphrétique, la difficulté d'uriner. On le compte aussi parmi les résolutifs externes; & il s'emploie souvent comme topique, quand il y a lieu de craindre que le lait ne soit grumelé, comme l'on dit, dans le sein, ainsi qu'après les grandes chûtes & les violentes contusions. On en prescrit ordinairement depuis dix grains jusqu'à un scrupule & davantage: il se prend dans de l'huile d'amandes douces, un jaune d'œuf, du bouillon, &c. ou sous la forme de bol. On le met très difficilement en poudre, à moins qu'on ne

le mêle avec du ſucre ou un peu d'une matiere terreuſe quelconque : on ſe ſert auſſi, pour cela, de quelques gouttes d'huile d'amandes douces. Le blanc de baleine, employé à l'extérieur, ſemble produire les mêmes effets, & avoir les mêmes propriétés qu'il a étant donné intérieurement. On en fait entrer aſſez ſouvent dans les lavemens uſités contre la dyſſenterie & les épreintes, & quelquefois même dans les injections deſtinées pour la matrice, enfin dans les linimens qui ſe preſcrivent pour faire diſparoître les taches du viſage & l'enflure du ſein, pour empêcher les puſtules de la petite vérole de marquer, pour guérir les contractions des membres, &c. On trouve, chez les apothicaires, un emplâtre de blanc de baleine dont nous parlerons dans la ſuite.

ADOUCISSANS.

(5.) LE FRAI DE GRENOUILLE. *Sperniola ſeu ſperma ranarum.*

Ce médicament eſt un amas d'œuf de grenouille qui ſont réunis par une eſpece de mucilage. On met, avec raiſon, au nombre des remedes externes adouciſſans, émolliens & anodyns, l'eau qu'on retire du frai de grenouille par le moyen de la diſtillation Elle contribue à guérir les brûlures : elle calme l'ardeur qui ſe fait ſentir aux endroits où ſe trouvent les éréſipeles : elle procure du ſoulagement dans le cas de démangeaiſons : ſouvent elle a diſſipé le mal de tête. Quelques perſonnes propoſent de ſe ſervir de cette eau pour diſſiper les accès de goutte & les rougeurs du viſage, en la mettant ſur le lieu qu'occupe le mal ; mais je ne crois pas qu'on puiſſe, ſans riſque, l'employer en pareil cas.

ADOUCISSANS.

(6.) L'HUILE D'ŒUFS. *Oleum ovorum.*

Cette eſpece d'huile ſe retire par expreſſion des jaunes d'œufs durcis par la cuiſſon. On la regarde comme un excellent médicament externe des plus actifs parmi les adouciſſans & les anodyns : on lui reconnoît auſſi la vertu vulnéraire. Ces propriétés la font mettre au nombre des meilleurs remedes coſmétiques ; & on en applique, avec ſuccès, ſur les gerçures des lévres, les crevaſſes des mammelles & les autres plaies de ce genre qui ſe trouvent à la peau ou à l'épiderme ; on s'en ſert pour amollir les croûtes du dedans des narines : elle a le même effet ſur les puſtules de la petite vérole qui ſont mûres : enfin on la recommande contre le mal aux dents, la brûlure, les hémorrhoïdes qui ne fluent pas.

(7.) L'HUILE DE LIN. *Oleum lini.*

Cette huile ſe retire, ſans employer le feu, des ſemences du lin écraſées & miſes ſous le preſſoir. Nouvellement faite, elle eſt du nombre des médicamens internes relâchans & adouciſſans. On l'emploie, avec ſuccès, dans les conſtipations opiniâtres : elle eſt ſalutaire dans l'eſquinancie, la toux, le crachement de ſang, la fluxion de poitrine, l'inflammation des reins, la colique, l'ardeur d'urine, &c. La doſe de cette huile eſt depuis une demi-once juſqu'à deux onces & même davantage. L'huile de lin, employée à l'extérieur, ſous la forme de liniment ou de cataplaſme, eſt émolliente & anodyne, & ſe met dans la claſſe des réſolutifs & des maturatifs. Par ces propriétés, elle diminue les douleurs, amollit les tumeurs formées par des humeurs dont le cours eſt interrompu : elle

produit de bons effets ſur les membres retirés, ou dont la roideur empêche le mouvement : on en met communément, & avec raiſon, dans les lavemens émolliens & anodyns. ADOUCISSANS.

(8.) L'ONGUENT ROSAT. *Unguentum roſatum.*

Pour faire cet onguent, on met, à deux repriſes, des feuilles de roſes rouges & de roſes pâles en macération dans de la graiſſe de cochon : il ſe colore en rouge avec de la racine d'orcanette. L'onguent roſat eſt d'un uſage très fréquent à l'extérieur comme adouciſſant & réſolutif : il calme les douleurs, diminue la chaleur des parties enflammées, contribue à la guériſon de diverſes maladies de la peau, s'applique, avec ſuccès, ſur les hémorrhoïdes enflées, &c. Enfin les femmes s'en ſervent comme d'un remede univerſel.

(9.) L'ONGUENT DE POMPHOLYX. *Unguentum diapompholygos.*

Cet onguent ſe compoſe avec le jus exprimé des baies du *ſolanum*, la céruſe, la tuthie & la cire. Il porte les noms de *pompholyx* & de *diapompholygos*, parcequ'autrefois il y entroit une matiere que l'on appelle *pompholyx* ; ce ſont des fleurs métalliques qui contiennent du cuivre & de la pierre calaminaire, & qui tenoient lieu de la tuthie, production du cuivre, qu'on leur a ſubſtituée. Cet onguent ſe met au nombre des médicamens externes adouciſſans & anodyns : il paſſe auſſi pour un excellent deſſicatif. On l'emploie fort ſouvent, & avec ſuccès, dans le traitement des ulceres, principalement de ceux des jambes.

(10.) L'ONGUENT *NUTRITUM. Unguentum nutritum.*

ADOUCISSANS.

Il entre dans cet onguent de la litharge, de l'huile roſat & du vinaigre que l'on agite enſemble, juſqu'à ce que le tout ait acquis la conſiſtance convenable. Cet onguent eſt adouciſſant & anodyn, & ſe met dans la claſſe des remedes deſſicatifs : il eſt d'un uſage fréquent pour le traitement des maladies qui gâtent la peau, & n'eſt pas moins utile dans celui des ulceres.

(11.) LE CÉRAT DE GALIEN. *Ceratum album Galeni.*

Cette eſpece d'onguent ſe fait, ſur-le-champ, avec de la cire blanche & de l'huile roſat, liquéfiées à un feu doux, & lavées dans beaucoup d'eau. C'eſt un excellent remede adouciſſant qu'il convient d'employer dans les cas de douleur, d'ardeur, de démangeaiſon, de ſéchereſſe & d'enflure à la peau : on en met auſſi, avec ſuccès, ſur les hémorrhoides qui font de la douleur.

(12.) L'EMPLATRE DE L'ABBÉ DE GRASSE. *Emplaſtrum Abbatis de Graſſe.*

On compoſe cet onguent avec de l'huile roſat, du ſuc de roſes pâles, de la litharge & de la céruſe, cuits juſqu'à conſiſtance d'emplâtre. Il paſſe pour adouciſſant & deſſicatif; on l'emploie dans le traitement des plaies & des ulceres : appliqué ſur les cors des pieds, il préſerve de la douleur qu'ils cauſent communément : il eſt très utile d'en mettre ſur les tumeurs qui ſont douloureuſes.

LES ANODYNS.

TOUT le monde ſait que les médicamens émolliens & adouciſſans, ainſi que pluſieurs autres topiques humectans, diminuent les douleurs, & même les diſſipent entiérement. Mais il y a, ainſi que perſonne ne l'ignore, des médicamens externes, particuliers, connus pour produire le même effet plus sûrement & d'une maniere plus marquée; ces médicamens portent le nom d'*anodyns* en général. Parmi ces anodyns, il y en a de plus doux qui ſe nomment *parégoriques*; il ſemble qu'ils produiſent leur effet, tantôt en rendant lâches les fibres qui ſont naturellement roides, tantôt en empêchant d'agir & en abſorbant les particules âcres & irritantes des humeurs. La ſeconde eſpece des anodyns a une action beaucoup plus marquée; on les nomme *narcotiques* ou *ſtupéfians*, parcequ'ils émouſſent la vivacité des ſens, & jettent les nerfs dans une eſpece de ſtupeur. Les plus habiles praticiens n'ignorent certainement pas que les narcotiques, même employés à l'extérieur, peuvent faire beaucoup de mal. L'expérience a appris qu'on ne peut pas, ſans danger, les employer en topiques, afin de diſſiper les douleurs qui doivent ſubſiſter, pour que la maladie puiſſe parcourir ſes tems ſelon les loix de la nature. D'ailleurs, quand on emploie mal-à-propos les narcotiques, on empêche le mouvement du fluide nerveux, ſi néceſſaire pour que la réſolution ou la ſuppuration ſe faſſe. Peut-être

ANODYNS.

auſſi que les particules des narcotiques, qui ſont entrées par les pores, ſont portées au cerveau, & l'offenſent. On dit que deux grains d'opium, appliqués ſur les tempes, ont cauſé un délire avec fureur; ce qui certainement eſt une preuve que les remedes anodyns externes ne ſont pas toujours ſans danger.

Qu'on ne croie pas, d'après cela, que je veuille faire abandonner ces remedes. Je ſais que, quand ils ſont mis en uſage avec précaution, ils calment l'ardeur des éréſipeles & des parties enflammées: ils conviennent dans l'eſquinancie & l'ophthalmie: ils ſont utiles contre les douleurs de dents & d'oreilles: ils s'appliquent, avec ſuccès, ſur les panaris & les hémorrhoïdes: ils procurent du ſoulagement à ceux qui ont des cloux ou des tumeurs cancéreuſes, & favoriſent la guériſon des plaies & des brûlures: on ſe trouve bien encore d'en faire uſage dans les cas d'entorſes, de luxations & de fractures, & ils contribuent à rétablir les parties qui ont nouvellement ſouffert de quelque compreſſion, &c. Mais ce ſeroit agir contre les régles, que de négliger les autres ſecours que l'art fournit, & d'entreprendre de guérir les maladies que je viens de nommer, en n'employant dans leur traitement que ce genre de remedes dont l'effet eſt dangereux & incertain. Il faut donc apporter beaucoup de précaution dans l'adminiſtration des narcotiques externes, pour ne pas rendre l'état des malades plus fâcheux qu'auparavant. Je n'ignore pas cependant que quelques-uns ont prétendu, je ne ſais ſur quel fondement, que leur application extérieure étoit indifférente, ce que l'expérience dément tous les jours.

MÉDICAMENS SIMPLES.

Les racines de guimauve, de nénuphar, de mandragore (1); l'oignon de lys.

Les feuilles de jusquiame, de *stramonium* (2), de mandragore, de *solanum* ou morelle (3), de bella-dona, de pavot, de ciguë, de bouillon-blanc, d'herbe-à-Robert, de grande joubarbe, de guimauve, de verveine, de houblon, de cynogloſſe, d'orpin, de pourpier.

Les fleurs de ſureau, de bouillon-blanc, de camomille, de primevere; le ſafran.

Les ſemences de lin, de pavot blanc. Le riz. Les farines. La mie de pain... les figues graſſes, les pommes cuites, les pommes molles ou pourries; la caſſe, les têtes de pavot blanc... l'opium oriental (4), le camphre. Le marc d'huile d'olive ou la lie.

L'encens, la gomme tacamahaca, le *galbanum*, le ſuccin en fumigation.

Les animaux récemment tués. La limace. Les vers de terre (5)... les graiſſes, les moëlles. Le blanc de baleine, le frai de grenouilles... le lait, le beurre, la crême de lait, le petit-lait, le jaune d'œuf... le ſang de pigeon, celui de bœuf, l'urine humaine, celle de vache... les bouillons de tripes & de tête de mouton.

La céruſe, le plomb, la litharge, l'eau tiéde de fontaine.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de frai de grenouille, de morelle, de lys, de fleurs de ſureau... la poudre (6) & le vinaigre de Saturne, le lait virginal... le baume hypnotique, le baume tranquille (7).

L'huile d'œufs, de ſafran, de vers de terre, de petits chiens, de laurier, de roſes, de lin, de lys, de millepertuis, de juſquiame, de ſemences froides.

La thériaque, le *philonium*, le cérat de Galien, l'onguent *populeum* (8), l'onguent de pompholyx, l'onguent d'*althæa*, l'onguent *nutritum*, l'onguent roſat, l'onguent rouge, l'onguent gris.

L'emplâtre de mucilage, l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre circöne, l'emplâtre pour les maux de dents, l'emplâtre contre la goutte.

La teinture anodyne, le ſel de Saturne (9)... l'eſprit-de vin camphré.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTION.

PRENEZ d'*eſprit-de vin*, ſix onces; de *ſucre de Saturne*, un gros; pour une lotion.

FOMENTATIONS.

PRENEZ une once de *têtes de pavot* & une poignée de *fleurs de ſureau*: faites-les bouillir

dans trois livres d'eaux, que vous réduirez à deux : paſſez ; pour une fomentation. ANODYNS.

PRENEZ de *fleurs de ſureau*, une poignée : faites bouillir légérement dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à deux livres : paſſez : ajoûtez à la colature deux ſcrupules de *ſel de Saturne* ; pour une fomentation.

PRENEZ *têtes contuſes de pavot blanc* avec les ſemences, & *ſemences d'aneth*, de chaque une once ; *feuilles de juſquiame* & *fleurs de camomille*, de chaque deux poignées : faites bouillir dans trois livres d'eau, juſqu'à réduction d'un tiers : paſſez.

PRENEZ d'*opium*, un gros ; de *camphre*, un demi gros : faites diſſoudre dans trois onces d'*eſprit-de vin* : paſſez. On imbibera dans la colature un linge qui s'appliquera ſur la partie douloureuſe.

CATAPLASMES.

PRENEZ de *mie de pain très-blanc* fraiſée, une livre ; de *lait de vache*, la quantité ſuffiſante : faites bouillir, en remuant continuellement : ajoûtez, ſur la fin, un *jaune d'œuf*, & un demi-gros de *ſafran* réduit en poudre très fine : faites, ſelon l'art, un cataplaſme auquel on peut ajoûter une demi-once d'*huile roſat*.

PRENEZ de *feuilles de juſquiame blanche*, autant que vous jugerez néceſſaire : enveloppez-les dans un papier mouillé, & faites cuire doucement ſous les cendres chaudes : donnez leur enſuite, en les écraſant, la conſiſtance de cataplaſme. On emploiera ce remede avec précaution dans le traitement des parties ſujettes à la gangrene.

ANODYNS.

PRENEZ *feuilles de jusquiame* & *fleurs de jureau*, de chaque une poignée ; *semences de lin* & *de pavot blanc* réduites en poudre, de chaque une demi-once ; de *poudre de racines de guimauve*, une once : faites bouillir dans une quantité suffisante de *lait* ; pour un cataplasme.

LINIMENS.

PRENEZ une once d'*huile d'olive* & demi-once de *camphre* : mêlez-le ; pour un liniment.

PRENEZ *onguent d'althæa* & *baume tranquille*, de chaque une once ; d'*esprit-de-vin camphré*, une demi-once : mêlez.

PRENEZ *onguent martiatum* & *savon noir*, de chaque deux onces ; *huile de vers de terre* & *d'hypericum*, de chaque une once ; de *baume tranquille*, deux onces ; d'*esprit-de-vin camphré*, une demi-once : mêlez.

PRENEZ d'*onguent populeum*, deux onces ; *baume tranquille* & *huile d'œufs*, de chaque une once : mêlez ; pour un liniment auquel on peut ajoûter vingt gouttes de *teinture anodyne*.

PRENEZ *pulpe de pommes cuites*, deux onces ; d'*onguent populeum*, une once ; de *safran pulvérisé*, un demi-scrupule ; de *jaune d'œuf*, la quantité suffisante pour faire un liniment.

PRENEZ de *moëlle de bœuf*, trois onces : faites-la fondre ; puis faites dissoudre dix grains de *camphre* : ajoutez de *laudanum*, quatre grains : mêlez ; pour un liniment.

PRENEZ *huiles d'olives* & *d'œufs*, de chaque trois onces ; de *camphre*, un demi-gros : mêlez ; pour un liniment.

COMMENTAIRES.

(1.) LA MANDRAGORE. *Mandragora fructu rotundo, C. B. P.*

La mandragore eſt plus connue par les petites figures que l'on fait de ſa racine, que par ſes propriétés médicinales. Toute la plante, qui a une odeur vireuſe, eſt narcotique & ſtupéfiante, à un degré aſſez fort pour qu'on ne puiſſe pas ſans danger la faire prendre intérieurement; & en général, on s'en ſert peu pour les uſages externes. Cependant pluſieurs auteurs de réputation, recommandent les feuilles comme anodynes & réſolutives pour le traitement des tumeurs ſquirrheuſes & même écrouelleuſes que les autres topiques ne peuvent réſoudre.

(2.) LA POMME EPINEUSE. *Stramonium fructu ſpinoſo, rotundo, ſemine nigricante, Inſtitut. rei herb.*

Juſqu'ici on a regardé unanimement toute la plante, mais principalement la ſemence, comme des poiſons narcotiques qui ne doivent jamais ſe prendre intérieurement. On a même défendu de les employer dans la compoſition des lavemens. Peut-être n'eſt-ce pas ſans danger qu'on l'emploie à l'extérieur comme topique; cependant les feuilles entrent dans la compoſition du baume tranquille. Je n'aurois pas héſité à retrancher le ſtramonium de cette matiere médicale, ſi je n'avois cru qu'il étoit néceſſaire d'avertir que ſon uſage eſt dangereux. Malgré cela, je crois qu'on a raiſon de recommander les fumiga-

ANODYNS.

migations faites avec les ſemences, pour calmer les douleurs des engelures.

(3.) LA MORELLE. *Solanum officinarum acinis nigricantibus, C. B. P.*

On met cette plante au nombre des médicamens externes réſolutifs & anodyns : c'eſt avec ſuccès qu'on en applique les feuilles pilées ſur les hémorrhoïdes enflammées : quelques auteurs en recommandent auſſi l'application ſur les cancers qui ne ſont pas ouverts. Le ſuc que l'on retire de la morelle, en pilant ſes feuilles dans un mortier de plomb, calme ſingulierement la chaleur & la douleur des ulceres chancreux. Enfin on dit la décoction faite avec toute la plante, ainſi que l'eau diſtillée, propres à appaiſer la démangeaiſon de la gale, des éréſipeles & autres maladies de peau.

(4.) *OPIUM*. L'opium oriental, que la Grece, l'Egypte, la Perſe, &c. nous fourniſſent, ſur lequel Trales & Wedelius ont écrit des volumes entiers, que Sthal & tous ſes ſectateurs ont rejetté comme très pernicieux ; qui a même été regardé comme un vrai poiſon par Boerrhaave, Mead & Hoffman ; que Sydenham a regardé comme le plus ferme appui de ſa pratique ; & que Hequet enfin, auquel les hyperboles ne coutoient rien, a exalté comme un préſent de la Divinité, eſt un de ces médicamens dont on peut dire du bien & du mal ſelon la maniere de l'adminiſtrer. C'eſt un ſuc concret, gommeux & réſineux, d'une ſaveur amere & déſagréable, & d'une odeur vireuſe ; il découle naturellement, & goutte à goutte, des inciſions qui ont été faites aux têtes du pavot blanc ; on écraſe encore ces mêmes têtes pour en retirer, en les exprimant,

exprimant, un ſuc que l'on met en évaporation, pour qu'il acquiere une forme ſolide. Ainſi que le vin & les autres liqueurs qui ont fermenté, l'opium cauſe une eſpece d'ivreſſe que l'on peut diſſiper, en buvant de l'eau où il y ait du jus de limon, du vinaigre, du verjus, &c. L'opium pris intérieurement, au moment & à la doſe convenable, ſelon les regles que nous avons données en parlant du *laudanum*, procure le ſommeil, calme la douleur. Ce médicament a les mêmes effets, quand il eſt employé à l'extérieur. En effet, ſi l'on en met depuis deux grains juſqu'à ſix, & même davantage ſelon quelques-uns, au milieu d'un emplâtre de tacamahaca ou de maſtic, & que l'emplâtre ſoit appliqué ſur les tempes, pour l'ordinaire il fait ceſſer les inſomnies: ce topique n'eſt pas inutile dans les douleurs de tête, les maux de dents, &c. On peut le faire entrer depuis quatre juſqu'à huit grains dans un lavement anodyn. On en mêle juſqu'à un demi-ſcrupule dans une demi-livre de cataplaſme qui peut s'appliquer ſur une partie quelconque, ſi on en excepte les mammelles & les parties génitales où la gangrene ſe forme plus aiſément qu'ailleurs. Outre ces inconvéniens, l'opium appliqué extérieurement peut encore produire de très pernicieux effets. Cardan rapporte qu'un certain Chevalier mourut d'une application inconſidérée de l'opium à la tête. Cependant ce topique doſé comme il convient peut être regardé comme un bon réſolutif; l'expérience l'a appris. Enfin on ſait que l'opium entre dans des electuaires qui ſont d'un uſage commun, dans la thériaque, l'orviétan, le mithri-

ANODYNS.

dat, le *diaſcordium*, &c. & qu'il en fait peut-être la principale vertu.

(5.) LES VERS DE TERRE. *Lumbrici terreſtres.*

Ces vers ſe préparent, pour l'uſage de la médecine, en les lavant comme il faut, & les faiſant enſuite ſécher au bain-marie ou dans une étuve. Ils ſont diurétiques; on peut douter de la vertu anti-ſpaſmodique & vermifuge que quelques auteurs leur attribuent. Ils s'emploient en poudre: la doſe eſt depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un demi-gros. Les vers de terre appliqués vivans, ſont du nombre des topiques anodyns; mais rarement les emploie-t-on de cette maniere. Il eſt plus commun de les mettre infuſer & cuire dans l'huile d'olives, qui, étant chargée de la ſubſtance des vers, eſt un topique uſité comme ſédatif & réſolutif pour faire ceſſer les douleurs de rhumatiſme, de goutte, ou d'un autre genre.

(5.) POUDRE DE SATURNE. *Pulvis Saturni.*

Cette poudre ſe prépare en agitant du plomb fondu dans un vaiſſeau que l'on a blanchi en dedans avec de la craie; cette poudre ſe paſſe enſuite par un tamis de crin. On la met au nombre des remedes anodyns & adouciſſans; & elle eſt conſacrée au traitement des ulceres chancreux dont elle diminue la malignité & retarde les progrès. La maniere de s'en ſervir, eſt de répandre cette poudre ſur les ulceres; ce qui ſeul procure du ſoulagement aux malades, quand on a beſoin de faire uſage des palliatifs.

(7.) LE BAUME TRANQUILLE. *Balſamum tranquillans.*

Ce baume eſt une huile chargée de ſubſtan-

ces narcotiques, & qui ont beaucoup d'odeur. On le prépare, en faiſant cuire & macérer dans l'huile différentes plantes narcotiques & ſtupéfiantes, comme le *ſtramonium*, la morelle, la belladone, la mandragore, la juſquiame, le pavot, &c. & d'autres plantes aromatiques, comme la thue, le romarin, la ſauge, la lavande, le thym, la marjolaine, la menthe, &c. Cela étant fait, on jette des crapauds vivans dans la même huile bouillante. Ce baume tranquille tient un des premiers rangs parmi les remedes narcotiques externes, mais ce n'eſt qu'avec la plus grande précaution qu'on peut l'appliquer ſur la tête & même ſur la poitrine. Les goutteux feront bien de ne s'en pas ſervir; du moins les meilleurs praticiens le leur conſeillent. On a vu des gens aſſez téméraires pour faire entrer dans des lavemens depuis deux gros juſqu'à une demi-once de ce baume. Quelques perſonnes ont oſé le faire prendre intérieurement; ce que je crois qu'on ne peut faire ſans danger.

ANODYNS.

(8.) L'ONGUENT POPULÉUM. *Unguentum populeum.*

Outre les bourgeons de peuplier, qui ont donné le nom à cet onguent, il y entre des plantes qui ſont anodynes à différent degré, le pavot, la morelle, la mandragore, la juſquiame, la joubarbe, le nombril de Vénus, la laituë, &c. Après que toutes ces plantes ont été cuites dans de la graiſſe de cochon, on les met ſous la preſſe, afin que la graiſſe ſe charge d'une plus grande abondance de leurs principes actifs. Cet onguent eſt généralement regardé comme un excellent remede anodyn & adouciſſant: il paſſe même pour incapable de nuire. On l'applique avec ſuccès

ANODYNS.

sur les hémorrhoïdes, & sur les mammelles des nourrices, quand ces parties sont douloureuses: il diminue la chaleur des parties enflammées, calme les démangeaisons, &c.

LE SEL DE SATURNE. Le sucre de Saturne. *Sal Saturni. Saccharum Saturni.*

Ce sel, que sa douceur a fait nommer aussi *sucre*, se prépare en faisant dissoudre de la céruse dans du vinaigre; de ce mêlange mis en évaporation, il se forme des crystaux. Le sel de Saturne est du nombre des médicamens externes, anodyns & adouciſſans; il est encore dessicatif, & convient fort dans les gargarismes employés pour le traitement des inflammations de la gorge. Quand on en fait fondre dans un collyre, il modere la chaleur & l'inflammation des yeux. Sous la forme de lotion ou de pommade, il calme les démangeaisons à la peau; il favorise la guérison des brûlures; il procure du soulagement dans le cas d'hémorrhoïdes, &c. Pour s'en servir dans les cas précédens, on en fait dissoudre jusqu'à quinze grains dans quatre onces d'eau-de-vie ou d'une autre liqueur. Ce n'est qu'avec la plus grande réserve qu'on doit faire prendre intérieurement le sel de Saturne que bien des gens regardent comme un poison, & entr'autres, Boerhaave, Hoffman & Triller. Cependant il y a des personnes assez hardies pour en prescrire depuis un grain jusqu'à quatre, non-seulement dans les pertes immodérées & les autres hémorrhagies dangereuses, mais encore dans la gonorrhée & les fleurs blanches; contre les pollutions nocturnes: mais plusieurs s'en sont très mal trouvés, on assure même qu'il y en a qui en sont morts. On risque moins, à ce que

ANODYNS.

je crois, de le donner mêlé avec du camphre aux foux qui ſont furieux; mais en tout autre cas, il faut être très réſervé à le faire prendre, de peur de mettre la vie des malades en danger. Le ſucre, dit Triller, qui ne mérite pas de porter un pareil nom doit être rangé parmi les poiſons: s'il ne tue pas ſi promptement que l'arſenic, il attaque lentement le principe de la vie, & n'en conduit pas moins sûrement au tombeau: j'exhorte, ajoute-t-il, les médecins qui ont de la probité, & qui aiment leur réputation, de le bannir de leur pratique. Nous eſtimons ce conſeil ſage & cenſé, quoiqu'il y ait quelque choſe d'outré dans cette opinion.

LES RÉSOLUTIFS,

LES DISCUSSIFS ET LES FONDANS.

ON nomme *médicamens réſolutifs & diſcuſſifs*, les médicamens externes qui paroiſſent avoir la propriété de rendre fluides les humeurs devenues épaiſſes & grumelées, ou d'augmenter la circulation des fluides dont le cours eſt retardé, & de ceux qui ſont en ſtagnation, pourvu cependant que la nature n'y mette pas de trop grands obſtacles. Quoi qu'il en ſoit de la maniere d'agir des réſolutifs & des diſcuſſifs, laquelle, je l'avoue, eſt une choſe très obſcure, les plus habiles praticiens conviennent que l'on emploie avec ſuccès les réſolutifs ſur les échymoſes, les enflures, les engorgemens, & dans le cas où quelque humeur eſt arrêtée dans ſon

RESOLUTIFS.

cours ou ſortie de ſes vaiſſeaux, pourvu qu'il ne s'y trouve pas de matiere purulente ; & ſelon eux, l'application des diſcuſſifs eſt utile, toutes les fois que des humeurs ou des vents ſont retenus ou amaſſés dans quelque partie du corps, ſoit par une cauſe interne, ſoit par une cauſe externe. Les fondans enfin regardent les vieilles obſtructions, les ſquirrhes & les tumeurs dures qui réſiſtent aux autres remedes. En un mot, on ſe ſert, avec ſuccès, des réſolutifs & des diſcuſſifs après les contuſions, les coups, les grandes chûtes qui, pour l'ordinaire, ſont cauſe qu'il y a du ſang extravaſé, ou lorſqu'une matiere, de quelque genre qu'elle ſoit, épaiſſe & viſqueuſe, s'eſt arrêtée dans une partie quelconque où elle cauſe une ſenſation incommode, & dont elle augmente le volume, ou qui nuit à des fonctions du corps, de quelque maniere que ce ſoit. De-là on peut conclure que ces topiques, quoiqu'ils ne ſoient pas tous de la même nature, conviennent néanmoins dans le traitement de préſque toutes les tumeurs. Mais bien loin que ces médicamens produiſent toujours l'effet qu'on en attend, il arrive plus ſouvent encore qu'ils ſont ſans ſuccès, principalement quand on les applique ſur les tumeurs ſquirrheuſes, anomales, lymphatiques, oſſeuſes, &c. qui cédent très rarement à de pareils ſecours. L'incertitude de l'évenement ne doit cependant pas empêcher d'eſſayer de pluſieurs de ces remedes, parcequ'il eſt arrivé plus d'une fois qu'ils ont réuſſi, quand on a attaqué en même tems ou précédemment les cauſes internes par des remedes internes. Seulement on évitera de faire un trop long uſage des topiques réſolutifs & diſ-

cuſſiſs, pour ne pas agir inutilement contre les maux qui ne peuvent ſe guérir qu'avec le ſecours de la chirurgie. DISCUSSIFS.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de concombre ſauvage, de bryone, de *tamnus* (1), de raifort ſauvage, de pain-de-pourceau (2), de patience, d'ortie, de bardane, d'orcanette (3), de mors du diable, de ſceau de Salomon, d'ache, de lys, de navet, de rave.

Les feuilles de ciguë (4), de belladone (5), d'iéble, de ſureau, de tabac, de concombre ſauvage, d'oſeille, de ſcrophulaire (6), de millepertuis, de houblon, d'herbe-à-Robert, de *ſcordium*, d'abſinthe, de chélidoine, de bardane, d'ivette, d'aurone, d'eupatoire, de tanaiſie, de jacobée, de ſouci, d'aneth, de fenouil, d'anis, de cerfeuil, de perſil, d'hyſſope, de laurier, de menthe, de baſilic, de lavande, d'origan, de fariette, de thym, de méliſſe & de ſauge, dont on ſe ſert auſſi pour faire les fumigations.

Les fleurs de ſureau, d'iéble (7), de camomille, de mélilot, de millepertuis, de bouillon-blanc, de romarin; les roſes rouges, le ſafran.

Les ſemences d'anis, d'aneth, de fenouil, de coriandre, de carvi, de cumin... la farine de ſeigle (8), d'avoine, d'orge, de froment, de riz, de pois, de féves, d'ers, de fénugrec (9), de lin, de lupin (10)... les baies de laurier, de genévrier; les pignons doux... le poivre, le giro-

RESOLUTIFS.

fle... le vin, la lie de vin, le marc de raiſin... l'huile de noix, d'olives, de chanvre.

La térébenthine ordinaire ([11]), le baume du Pérou, le baume de Tolu, le baume de Copahu; le *ſtorax* liquide, le *ſtorax* calamite ou en larmes... la gomme ammoniac, le benjoin, le *bdellium*; la gomme élémi, l'*aſſafœtida*, le *galbanum*, la réſine tacamahaca, le *labdanum* & l'*opium*.

Aux ſubſtances précédentes on peut encore ajoûter l'oliban ou encens, le *ſtyrax* calamite, &c. pour faire des fumigations. La poix de Bourgogne, le ſavon... le camphre. Le ſucre en fumigation... les cendres de féves, celles de ſarment de vigne, préparées pour des leſſives... l'urine humaine ([12]), celle de vache; le ſel ammoniac & le ſel commun... les moëlles, les graiſſes... le blanc de baleine, le miel, la civette... les animaux ouverts vifs; la laine graſſe.

Les eaux de Plombieres, de Barèges, de Dax, de Bourbon-l'Archambault, de Vichy, de Balaruc, de Bagnères ([13]), de Digne, du Mont-d'Or, d'Aix-la-Chapelle... la boue des eaux de Cauterets, de Vichy, de Digne, de Saint-Amand, de Bourbonne, &c.

Le mercure; le cinnabre: ces ſubſtances s'emploient encore en fumigations... le ſel marin; le ſable de la mer échauffé par les rayons du ſoleil. Le ſoufre, le bitume de Judée ([14]), le charbon de terre ([15]), le pétrole, le ſuccin pour des fumigations... le nid d'hirondelle, la terre qui eſt ſous la meule des couteliers.

DISCUS-
SIFS.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de fleurs de ſureau... l'eau de chaux... le baume de Fioraventi, le baume du Commandeur, le baume d'Arcæus. Le vin aromatique...

L'huile de ſafran, d'*hypericum*, de petits chiens, de roſes (16), de camomille, de lys, de vers de terre, de ſcorpions...

La pommade blanche, l'onguent blanc de *Rhaſis*, l'onguent roſat, l'onguent de *ſtyrax*, l'onguent brun, l'onguent *nutritum*, l'onguent *baſilicum*, l'onguent napolitain.

Les paſtilles mercurielles, les paſtilles *ad ſuffitum*...

L'emplâtre de ciguë (17), l'emplâtre de grenouille, l'emplâtre *diabotanum* (18), l'emplâtre diachylon compoſé, ou avec les gommes, l'emplâtre de mélilot, l'emplâtre divin, l'emplâtre *Manus Dei* (19), l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de ſavon, l'emplâtre cirocène (20), l'emplâtre de Nuremberg... la thériaque. La boule de Mars.

L'eau-de-vie, l'eau vulnéraire (21), l'eſprit de fleurs de ſureau (22), l'eſprit de-vin, l'eſprit-de-vin camphré, l'eau de la reine d'Hongrie .. la teinture de girofle... l'eſprit volatil de ſel ammoniac... l'huile de tartre par défaillance.

RESOLUTIFS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS.

PRENEZ de *soufre*, une once ; de *savon noir*, deux onces : faites du tout un nouet que vous mettrez infuser dans une livre d'excellent *vinaigre* On fait, avec ce mêlange, des lotions utiles, quand le visage est couperosé.

PRENEZ de *savon blanc*, quatre onces : faites fondre dans une suffisante quantité d'eau-de-vie pour faire des embrocations.

PRENEZ *feuilles de laurier*, *de sauge*, *de romarin* & *de cassis*, de chaque une poignée : faites les infuser, pendant un mois, dans deux pintes de *vin blanc*. On en appliquera chaudement plusieurs fois dans la journée aux tumeurs arthritiques des extrémités.

FOMENTATIONS.

PRENEZ de *sel marin*, deux onces : faites fondre dans une livre d'*eau-de-vie* ; ou dans de l'*urine*, lorsqu'on voudra l'appliquer aux mammelles.

PRENEZ d'*eau de chaux*, une livre ; d'*eau-de-vie*, quatre onces : mêlez ; pour vous en servir contre l'œdeme, la brûlure, &c.

PRENEZ une chopine d'*eau*, fondez-y du *sel* autant qu'elle peut en recevoir ; pour une fomentation qui convient aux contusions & aux échymoses.

PRENEZ *esprit de sel* & *huile de térébenthine*, de chaque une once. On applique ce mêlange aux nœuds arthritiques.

PRENEZ trois onces de *ſel commun* dans ſix onces de *vinaigre*, & autant d'*eſprit-de-vin*; pour une fomentation très propre à diſſiper l'œdeme.

PRENEZ de *cryſtal minéral*, deux onces; de *ſel ammoniac*, une once; de *camphre*, un gros: faites fondre dans une livre d'*eau-de-vie*. Cette fomentation convient dans les cas d'emphyſême.

PRENEZ d'*eau de fleurs de ſureau*, une demi-livre; d'*eau de chaux*, quatre onces; d'*eſprit-de-vin camphré*, une once: mêlez. Ce remede eſt utile pour diſſiper les enflures œdémateuſes.

PRENEZ d'*eſprit de ſel ammoniac*, deux onces; *eau-de-vie* & *eau de chaux*, de chaque une once: mêlez. Ce remede convient dans la même maladie que le précédent.

PRENEZ *ſel de tartre* & *ſel ammoniac*, de chaque deux onces: faites bouillir dans deux livres de *vin blanc*. Cette fomentation convient dans les cas d'emphyſême ou bouffiſſure.

PRENEZ *feuilles de guimauve* & *fleurs de ſureau*, de chaque quatre poignées: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à quatre livres: paſſez: ajoûtez à la colature deux onces d'eau-de-vie. Cette fomentation eſt bonne pour les éréſipeles.

PRENEZ *feuilles de ſauge*, *de rhue* & *d'abſinthe*, de chaque deux poignées; *fleurs de camomille* & *de ſureau*, de chaque une poignée; de *baies de geniévre* contuſes, deux onces: faites bouillir dans quatre livres d'eau de chaux: paſſez: ajoûtez à la colature quatre onces d'*eſprit-de-vin camphré*: elle ſervira à faire des fomentations: on peut en appliquer le marc chaud pour reſter

durant la nuit. Ces remedes conviennent aux œdemes.

RESOLUTIFS.

PRENEZ *feuilles de lavande*, *de romarin* & *de menthe*, de chaque deux poignées ; *fleurs de camomille* & *de mélilot*, de chaque une poignée ; *baies de laurier* & *de geniévre*, de chaque une once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'*eau* & de *vin*, & réduire à quatre livres : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces d'*eau-de-vie*.

PRENEZ de *racine de bryone*, trois onces ; *baies de geniévre* & *ſoufre*, de chaque deux onces : faites bouillir dans une quantité ſuffiſante d'*eau de chaux* & de *leſſive de ſarmens de vigne*, dont vous prendrez parties égales : faites réduire à quatre livres.

CATAPLASMES.

PRENEZ de *riz lavé*, une livre ; de *vin rouge*, huit livres : faites bouillir juſqu'à ce que le riz étant crevé ait acquis la conſiſtance d'un cataplaſme.

PRENEZ *feuilles d'iéble* & *de ſureau*, de chaque deux poignées : écraſez & verſez ce qu'il faut d'*eſprit-de-vin* pour faire un cataplaſme. Celui ci convient pour l'œdeme.

PRENEZ de *baies de geniévre*, une livre ; de *baies de laurier*, une demi-livre : mettez le tout en poudre, & mêlez ce qu'il faut de *miel* pour donner au mêlange la conſiſtance d'un cataplaſme. Il eſt propre pour l'œdeme.

PRENEZ d'*écreviſſes vivantes*, ce qu'il en faut pour l'étendue du mal que vous voulez couvrir : pilez-les, & mettez ſur la partie œdémateuſe.

PRENEZ de *ſel ammoniac*, un demi-gros : fai-

tes fondre dans une demi-livre d'*eſprit de-vin* : ajoûtez une quantité de *mie de pain* ſuffiſante pour un cataplaſme.

DISCUSSIFS.

PRENEZ des *bones* des eaux thermales quelconques, une quantité ſuffiſante, & appliquez-les comme un cataplaſme ſur les tumeurs ſquirrheuſes.

PRENEZ de *poudre de charbon de terre*, quatre onces, ou la quantité qui vous ſera néceſſaire ; de l'*huile de lin*, ce qu'il en faut pour donner au mêlange une conſiſtance de cataplaſme. Celui-ci convient auſſi dans les cas de tumeurs ſquirrheuſes.

PRENEZ de *miel commun*, une livre ; de *farine de ſeigle*, douze onces ; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux ; d'*onguent baſilicon*, deux onces : mêlez.

PRENEZ *farines de féves* & *de lupins*, de chaque quatre onces ; de *farine de ſeigle*, huit onces : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme : ajoûtez *miel commun* & *huile de lys*, de chaque deux onces : mêlez.

PRENEZ *feuilles de guimauve*, *de ſcordium* & *d'abſinthe*, de chaque une poignée ; *ſemences de carvi* & *d'aneth* concaſſées, de chaque deux onces : faites bouillir dans une quantité d'*oxymel* ſuffiſante pour donner la conſiſtance de cataplaſme : paſſez : ajoûtez à la pulpe quatre onces de *farine de ſeigle*, & une quantité ſuffiſante d'*eſprit de-vin camphré*.

PRENEZ *racines d'iris de Florence* & *de bryone*, de chaque une once ; *ſommités d'abſinthe*, *d'aurone* & *de fleurs de ſureau*, de chaque une poignée ; de *ſemences de fénugrec*, une once ; de

RESOLUTIFS.

ſel ammoniac, deux gros : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau & de *vin* : enſuite pilez le tout : paſſez par un tamis de crin : ajoûtez à la pulpe une once de *graiſſe humaine*, & un gros de *ſafran* en poudre.

LINIMENS.

PRENEZ de *ſavon blanc*, quatre onces ; d'*huile de tartre* par défaillance, deux onces : mêlez ; pour un liniment.

PRENEZ *huile d'olives* & *baume de Fioraventi*, de chaque deux onces ; de *teinture anodyne*, un demi-gros : mêlez.

PRENEZ d'*onguent de guimauve*, trois onces ; *huile de vers de terre* & *de millepertuis*, de chaque deux onces ; *huile de térébenthine* & *eſprit-de-vin camphré*, de chaque une once. Ce liniment eſt propre pour les rhumatiſmes.

PRENEZ de *fleurs de ſoufre*, quatre onces ; de *ſel ammoniac*, une demi-once : mêlez avec une ſuffiſante quantité de *graiſſe de porc*.

EMPLATRES.

PRENEZ *gomme ammoniac* & *bdellium*, que vous ferez diſſoudre dans de l'*eau-de-vie*, de chaque une demi-once ; d'*huile de camomille*, ſix gros ; de *térébenthine*, trois gros ; de *galbanum*, deux gros ; d'*euphorbe*, un gros : faites liquéfier le tout enſemble ſur un feu doux, & faites, ſuivant l'art, un emplâtre.

PRENEZ *gomme ammoniac* & *galbanum*, que vous ferez diſſoudre dans l'*eau-de-vie*, de chaque une once & demie ; de *térébenthine de Veniſe*,

six gros ; d'*alun de roche*, trois gros ; d'*huile de lavande*, une demi-once ; de *cire nouvelle*, une once : faites, suivant l'art, un cataplasme propre pour les écrouelles. DISCUSSIFS.

PRENEZ *emplâtre de ciguë* & *emplâtre de Vigo mercurisé*, de chaque une demi-once ou la quantité nécessaire : mêlez suivant l'art.

PRENEZ *emplâtre divin* & *emplâtre diabotanum*, de chaque une demi-once ; *gomme ammoniac*, *styrax* & *benjoin*, de chaque un gros ; de *sel de tartre*, un demi gros : mêlez avec une suffisante quantité d'*huile de laurier*.

FUMIGATIONS.

PRENEZ *mastic* & *succin* pulvérisés, de chaque une demi-once : jettez peu-à-peu sur des charbons ardens, & faites ensorte que la fumée frappe la partie malade ; ce qui se répétera trois ou quatre fois le jour.

PRENEZ de *styrax calamite*, deux gros ; *succin* & *mastic*, de chaque un demi-gros ; de *girofle*, un scrupule ; de *feuilles de romarin*, une demi-once : réduisez le tout en poudre, & mêlez ; pour être employé en fumigations.

PRENEZ quatre onces du meilleur *vinaigre* ; versez-le peu-à-peu sur des caillous rougis au feu. On expose la partie malade à cette vapeur, & on réitere ce remede deux ou trois fois par jour contre les tumeurs les plus rebelles.

RESOLUTIFS.

COMMENTAIRES.

(1.) LE SCEAU DE NOTRE-DAME, la racine vierge. *Tamnus racemosa, folio minore, flore luteo pallescente, Inst. rei herb. Bryonia levis, sive nigra racemosa, C. B. P.*

On emploie quelquefois la racine de cette plante à l'extérieur : elle passe pour un médicament vulnéraire & détersif, & sert principalement à dissiper les échymoses les plus opiniâtres qui viennent de fortes contusions, & à faire rentrer dans la circulation le sang extravasé. Plusieurs auteurs vantent cette racine comme un remede anodyn, propre à calmer les douleurs de la goutte. Il est rare que l'on prescrive intérieurement la racine de *tamnus*, quoiqu'on lui attribue la vertu apéritive, & qu'elle ait été recommandée par quelques auteurs, dans la cachexie, la suppression des régles & l'hydropisie, à la dose d'un ou deux gros.

(2.) LE PAIN DE POURCEAU. *Cyclamen orbiculato folio, internè purpurascente, C. B. P. Arthanita Lobel.*

Cette racine est du nombre des purgatifs drastiques ; mais rarement en fait on usage intérieurement, si ce n'est dans un cas urgent, ou quand des personnes ont l'imprudence de l'ordonner de cette façon: C'est pour l'usage externe qu'on la recueille ; & elle fait partie des plus excellens résolutifs : quelquefois on l'applique, avec succès, sur les tumeurs écrouelleuses : si on la met sur le ventre, elle purge assez

assez souvent : elle est encore de la classe des médicamens qui font éternuer. Il se fait, chez les apothicaires, un onguent qui porte le nom d'*onguent de Arthanita* dont nous aurons occasion de parler.

Discussifs.

(3.) L'ORCANETTE. *Anchusa Monspeliaca I. B. Buglossum radice rubrâ, sive anchusa vulgatior floribus cæruleis, Inst. rei herb.*

La racine rouge de cette plante, qui est très connue des teinturiers, sert à colorer différentes compositions officinales, & principalement l'onguent rosat auquel l'orcanette donne une belle couleur rouge ; à peine a-t-elle d'autres usages. Cependant elle a place parmi les médicamens externes résolutifs & détersifs. Ces propriétés la font appliquer, avec succès, sur les contusions & les ulceres les plus rebelles. On lui reconnoit aussi la vertu de fortifier, quand elle est employée à l'intérieur ; & de cette maniere elle contribue, dit-on, à la guérison des cachectiques. La dose de l'orcanette est d'un ou deux gros pour chaque livre d'infusion ou de décoction. Nous ne devons pas négliger de dire qu'il y a une autre espece d'*anchusa* que J. Bauhin a nommée *anchusa lutea major*, & que M. de Tournefort a appellée, avec plus de raison, *symphytum echii folio ampliore, radice rubrâ, flore luteo*. Quelques auteurs attribuent à cette espece les mêmes vertus qu'à la premiere.

(4.) LA CIGUE. *Cicuta major, C. B. P.*

Tout le monde sait que presque tous les auteurs défendent de faire usage intérieurement de cette plante qui a une odeur forte & désagréable. Elle passe pour un poison narcotique, dont on peut arrêter & détruire les effets, en buvant du vinai-

RESOLUTIFS.

gre ou un autre acide végétal, qui en ſont comme le contre-poiſon. Cependant Wepfer, qui a écrit un excellent traité à ce ſujet, n'eſt pas de ce ſentiment, croyant que la ciguë porte ſa principale action ſur l'eſtomac qu'elle enflamme & corrode; & cette opinion n'eſt point contraire à ce qu'on a obſervé dans pluſieurs cadavres. Quoi qu'il en ſoit de ſa maniere d'agir, cette même plante qui tue les hommes comme les animaux, & que l'on avoit généralement en horreur, eſt devenue un puiſſant médicament dans les mains de M. Storck. A juger de ſes vertus, ſur les expériences & obſervations qu'a publiées ce médecin de Vienne, elle ſurpaſſe en efficacité tous les remedes internes réſolutifs & inciſifs. On conſeille de l'employer, après toutefois qu'on a fait uſage des remedes généraux, comme les délayans, les tempérans, les bains, &c. pour le traitement des tumeurs glanduleuſes, qui ſont ſquirrheuſes & cancéreuſes, ainſi que pour guerir les ulceres & les fiſtules d'une mauvaiſe nature ou cancéreux. La maniere de s'en ſervir eſt d'extraire, par trituration & expreſſion, le ſuc des tiges & des feuilles, de faire épaiſſir ce ſuc avec ſa fécule, ou ſans le dépurer, & de lui donner la conſiſtance d'extrait avec lequel on forme des pilules, au moyen de la poudre de la même plante. La doſe de l'extrait de ciguë eſt depuis quatre grains juſqu'à un gros & même davantage. Il eſt à propos de commencer par une petite doſe, par exemple, par deux grains; & l'on augmentera peu-à-peu, & avec beaucoup de précaution. On peut conſulter les Ouvrages de M. Storck, traduits en françois, ſous le titre d'*Obſervations ſur l'uſage*

interne de la Ciguë, & le Journal de Médecine du mois de Juin 1760. Quant aux vertus de la ciguë employée à l'extérieur, on la met auſſi, avec raiſon, au nombre des plus puiſſans topiques réſolutifs & ſédatifs. Il convient de l'appliquer ſur les tumeurs cyſtiques & ſquirrheuſes: elle diſſipe les ganglions, & a les plus heureux ſuccès dans les cas d'enflure des mammelles & des teſticules Pour ſe ſervir de ce médicament, on fait cuire les feuilles ſous la cendre; après quoi, elles ſont pilées & réduites en conſiſtance molle: ainſi préparées, elles s'appliquent ſeules ou mêlées avec des limaçons & des farines réſolutives. On emploie ſous la même forme des feuilles cuites dans du lait, pour diminuer les douleurs de la goutte, des rhumatiſmes & des hémorrhoïdes. En outre, l'uſage de l'emplâtre de ciguë eſt très étendu; nous parlerons de cet emplâtre dans un moment. Il eſt à propos de remarquer, en paſſant, que notre ciguë eſt très différente de la ciguë des anciens, qui procuroit une mort douce & paiſible; & juſqu'ici les naturaliſtes n'ont donné que des conjectures, pour déterminer quelle plante on employoit autrefois ſous ce nom.

Discuſſions.

(5.) La belladone. *Belladona Cluſ. Solanum lethale Parkins.*

On met cette plante au nombre des poiſons narcotiques, parcequ'elle fait naître une affection comateuſe, du délire & des convulſions; c'eſt ce qui eſt conſtaté par un nombre preſqu'infini d'exemples, & principalement par les accidens arrivés à des enfans qui en avoient mangé les baies. Le vinaigre & le ſuc de limon ſont d'excellens antidotes de ce poiſon. Néanmoins

RESOLUTIFS.

on a mis la belladone dans la classe des médicamens internes. Depuis Gesner & Juncker, plusieurs médecins ont éprouvé ses propriétés médicinales contre la dyssenterie opiniâtre, le cancer, &c. On fait usage des baies ou des feuilles séches en infusion, mais à petite dose répétée, comme un ou deux grains pour chaque verrée. L'usage de ce médicament continué longtems, & même des années, a, dit-on, dissipé entiérement des tumeurs cancéreuses, & d'autres tumeurs que l'on avoit attaquées sans succès avec les remedes ordinaires. Il y a certainement moins de danger à se servir de ces feuilles, à l'extérieur, comme en topiques qu'on dit résolutifs & anodyns: cependant l'usage externe de ce remede stupéfiant demande de la prudence; car plusieurs observations prouvent qu'il a été nuisible.

(6.) LA SCROPHULAIRE. *Scrophularia aquatica major, C. B. P.*

Cette plante a reçu son nom du mot latin *scrophulæ*, les écrouelles, parcequ'elle étoit autrefois consacrée au traitement de ce mal; mais à-peine l'emploie t on à l'intérieur dans ce siecle où on a abandonné bien des préjugés. Qnant à l'usage externe de la scrophulaire, elle n'est pas regardée come un des médicamens les moins efficaces parmi les résolutifs & les émollients; elle entre aussi dans les classes des vulnéraires & des déterstifs: employée en cataplasme sur les cors aux pieds, elle procure du soulagement: elle calme les douleurs des hémorrhoïdes gonflées, & même fait disparoître le mal: enfin elle résout les tumeurs qui ne sont pas disposées à la suppuration. La décoction de cette plante pro-

duit de bons effets, quand on en fait des lotions ſur les ulceres les plus rebelles, même quand ils ſont cancéreux. Quelques perſonnes ſe ſervent, dans les mêmes cas, de la plante réduite en poudre. Il eſt à propos de remarquer, en finiſſant cet article, que nombre de fois on a employé fort mal-à-propos les autres eſpeces de ſcrophulaire, parceque la plupart des herboriſtes ne ſavent pas les diſtinguer, ou parcequ'ils aiment mieux ramaſſer celles qu'ils rencontrent facilement.

Discuſſifs.

(7.) L'iéble. *Ebulus Mathioli. Sambucus humilis, ſive ebulus, C. B. P.*

On regarde comme un des plus forts médicamens hydragogues la ſeconde écorce de la racine fraiche de cette plante : elle eſt auſſi du nombre des diurétiques. Ces propriétés rapprochent ce ſous arbriſſeau herbacé du ſureau, l'un & l'autre s'employant, avec aſſez de ſuccès, dans le traitement de l'hydropiſie. L'écorce d'iéble ſe preſcrit en infuſion ou en décoction, depuis trois gros juſqu'à une once, pour chaque livre d'eau. On en fait boire auſſi le ſuc exprimé, quand les forces le permettent. La doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à une once & demie. Les feuilles d'iéble employées à l'extérieur ſous la forme de fomentation & de cataplaſme, paſſent pour réſolutives & anodynes : elles entrent encore dans la claſſe des remedes fortifians. Ces propriétés les font mettre en uſage, avec aſſez de ſuccès, dans les cas de brûlure, ainſi que pour l'enflure des teſticules, les douleurs de ſciatique ou de tout autre rhumatiſme. Il eſt utile de s'en ſervir contre l'œdeme des

RESOLUTIFS.

jambes ; & elles procurent du ſoulagement dans les cas de tremblement & de paralyſie.

(8.) LE SEGLE. *Secale hybernum majus. C. B. Pin.*

On regarde le pain, qui eſt fait avec cette eſpece de froment, comme utile à ceux qui ſe plaignent d'avoir le ventre trop reſſerré Pour remplir la même indication il ſe prend torréfié comme du café. L'uſage externe de la farine de ſeigle eſt très étendu : elle s'emploie pour réſoudre, amollir & mûrir les tumeurs, ces propriétés la faiſant entrer dans la plupart des cataplaſmes. Il eſt à propos de remarquer, au ſujet du ſeigle, que, dans les températures humides un peu longues, les grains de ſeigle ſont ſujets à avoir une excroiſſance pointue dont on ne connoît point la nature. Elle ſe nomme l'*ergot*, & le grain qui la porte *bled cornu, ſeigle ergoté.* Ce grain eſt très mal-faiſant & cauſe à ceux qui en mangent durant quelque tems une gangrene ſéche & horrible, qui fait que leurs membres tombent d'eux-mêmes.

(9.) LE FENU-GREC. *Fœnum-græcum ſativum, C. B. Pin.*

La ſemence mucilagineuſe de cette plante ſe met au nombre des médicamens externes reſolutifs & émolliens. On fait, avec la farine, des cataplaſmes qui ſont très utiles pour calmer les douleurs de goutte & de rhumatiſme, & qui s'appliquent, avec ſuccès, ſur les mammelles & les teſticules enflées, &c. On fait cuire la ſemence entiere, pour en faire des fomentations & des lavemens émolliens & adouciſſans, qui ſe preſcrivent communement contre la dyſſen-

terie, les épreintes & les coliques. On en retire un mucilage fort vanté pour l'ophthalmie. Discussifs.

(10.) Le lupin. *Lupinus ſativus, flore albo; C. B. Pin.*

La ſemence du lupin ſe met dans les claſſes des médicamens déterſifs & deſſéchans; & on emploie la décoction avec ſuccès contre la gale, les éréſipeles & les autres maladies qui gâtent la peau. La farine du lupin eſt d'un uſage plus fréquent: elle ſert à compoſer des cataplaſmes émolliens & réſolutifs, qu'il convient d'appliquer ſur les parotides enflées, les tumeurs écrouelleuſes & les autres maux de ce genre.

(11.) La térébenthine de Veniſe. *Terebinthina Veneta.*

Cette térébenthine, qui eſt la meilleure, quoiqu'on puiſſe lui ſubſtituer la térébenthine ordinaire, eſt un baume pur, fluide, ou une liqueur réſineuſe, tranſparente, de la conſiſtance du miel, d'une couleur jaune, d'un goût âcre mêlé d'amertume, & d'une odeur forte & déſagréable; qui coule naturellement, ou qu'on retire par divers moyens, dans les climats chauds, du pin, du mélèſe, du ſapin, &c. La térébenthine s'emploie, en médecine, aux uſages internes & externes. Quant à ſon uſage interne, on la recommande comme un excellent diurétique: elle fait partie des apéritifs: elle eſt un des plus excellens médicamens balſamiques & vulnéraires; auſſi eſt-elle utile dans les ulcérations internes. Elle convient dans diverſes maladies des reins & de la veſſie: elle ſoulage les aſthmatiques, & fait du bien aux phthiſiques: elle eſt efficace pour le traitement de la gonorrhée & des fleurs blanches: enfin il arrive quelquefois, comme

RESOLUTIFS.

l'ont remarqué des praticiens pleins de ſagacité, qu'au moyen de ce remede, la matiere purulente a été enlevée de la partie malade, charriée vers les reins, & qu'elle eſt ſortie du corps avec les urines. Perſonne n'ignore que, quand on fait uſage de térébenthine, ſoit intérieurement, ſoit extérieurement, les urines prennent l'odeur de violette. Pour l'ordinaire, on preſcrit la térébenthine ſous la forme de bol, avec du ſucre ou de la poudre de reglisse, à la doſe d'un ou deux ſcrupules & même davantage. On peut auſſi l'ajoûter à diverſes eſpeces de potions, après l'avoir auparavant fait diſſoudre dans un jaune d'œuf. Il y a des médecins qui préferent la térébenthine que l'on a rendue plus épaiſſe en la faiſant cuire dans l'eau, avec laquelle on fait plus aiſément des bols & des pilules.

La térébenthine ſert encore plus ſouvent à l'extérieur, comme médicament réſolutif, vulnéraire & déterſif. Ces propriétés la font employer communément dans les linimens, onguens & emplâtres que l'on prépare pour le traitement des plaies. En outre, il n'y a peut-être pas de plus puiſſant topique pour diſſiper les effets des grandes chûtes & des violentes contuſions : enfin il en entre très ſouvent, depuis deux juſqu'à quatre gros, dans les lavemens qu'on a coutume de preſcrire non-ſeulement dans la dyſſenterie & les autres ulcérations des inteſtins, mais encore dans les cas de douleurs néphrétiques, de difficulté d'uriner, & de ſuppreſſions d'urine. Nous aurons, dans la ſuite, occaſion de parler de l'huile de térébenthine, ainſi que de la térébenthine de Chio, qui ſe retire du térébinthe même.

(12.) L'URINE des perſonnes ſaines, & principalement des jeunes gens. *Urina ſanorum.* DISCUSSIFS.

On met, avec raiſon, l'urine au nombre des médicamens réſolutifs & deſſéchans. Dans les cas de piquûre d'abeilles, de guêpes, de couſins, &c. on l'applique ſur la partie offenſée, pour prévenir l'enflure qui, d'ordinaire, ſuit immédiatement : elle ſe met, avec ſuccès, ſur les contuſions, principalement ſur celles des mammelles, en y ajoûtant du ſel marin : employée en fomentation, elle procure du ſoulagement aux goutteux : elle eſt utile ſous la forme de lotions, dans les cas de gale à la tête, d'éréſipele ou d'autres éruptions qui gâtent la peau, & qui ſont accompagnées de démangeaiſons : en lavemens, elle eſt laxative & anti-ſeptique. Ce remede dégoûtant a auſſi des vertus, étant pris intérieurement, car on a bu ſouvent de l'urine avec ſuccès dans la goutte : employée de cette façon, elle a fait ceſſer des fiévres contre leſquelles on avoit preſcrit inutilement les autres remedes : elle empêche que l'on ne gagne la peſte & les autres maladies épidémiques contagieuſes. Enfin on dit qu'elle guérit les obſtructions du foie.

(13.) LES EAUX DE BAGNIERES. *Aquæ Bagnerienſes.*

Bagnieres, où ſe trouvent ces eaux chaudes, eſt une très petite ville du Bigorre, éloignée de cinq lieues de Barèges, du coté du nord, & de douze lieues de Pau, du côté du ſud-eſt. Les eaux de Bagnieres ſont preſque inſipides : elles ont cependant quelque choſe d'aſtringent. Priſes intérieurement, elles font uriner, levent les obſtructions, & purgent quelquefois. Ces proprié-

RESOLUTIFS.

tés les font recommander dans la cachexie, la jauniſſe & les conſtitutions pituiteuſes, elles conviennent dans les ſuppreſſions des régles & des hémorrhoïdes : on les prend encore, avec ſuccès, dans les maladies chroniques de la poitrine qui demandent des remedes inciſifs. La doſe de ces eaux eſt depuis une livre juſqu'à quatre. Les eaux de Bagnieres employées extérieurement ſont recommandées comme réſolutives & fortifiantes. Par ces propriétés, elles ſont un remede puiſſant dans la paralyſie : on les regarde comme très efficaces pour le traitement des tumeurs des membres & des autres parties que les médicamens les plus communs n'ont pu diſſiper : on les vante pour la guériſon des rhumatiſmes : enfin elles ſont beaucoup de bien dans les maladies de la peau.

(14.) LE BITUME DE JUDÉE. L'aſphalte. *Bitumen Judaicum. Aſphaltum.*

Ce médicament eſt une ſubſtance foſſile, ſulfureuſe, noire, luiſante, inflammable, & qui rend une odeur forte, quand on l'échauffe. Rarement trouve-t-on l'aſphalte pur ; mais preſque tout celui qu'on vend eſt mêlé avec de la poix. L'aſphalte pur, ainſi que celui qui eſt falſifié, paſſent pour des médicamens réſolutifs & vulnéraires : cependant il eſt rare qu'on s'en ſerve, ſinon pour des préparations officinales. On voit, par l'examen des momies, que les Egyptiens avoient coutume d'employer ce bitume pour embaumer les cadavres.

(15.) LE CHARBON DE TERRE. *Lithanthrax. Carbo foſſilis.*

Ce médicament eſt une matiere bitumineuſe, dure, noire, luiſante, que l'on doit rapporter

au genre du jayet & dont pluſieurs nations ſe ſervent pour brûler, comme nous faiſons le charbon. On en retire preſque par-tout des entrailles de la terre pour l'uſage des ouvriers qui travaillent le fer. Rarement emploie-t-on en médecine le charbon de terre : cependant il eſt réſolutif, & s'applique avec ſuccès, ſur les glandes enflées de la tête & des autres parties. Il ne cede pas en efficacité aux boues des eaux chaudes. Pour s'en ſervir, on le broie avec de l'huile de lin, juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance d'onguent.

Discuſſies.

(16.) L'huile rosat, ou de roſes. *Oleum roſatum.*

Pour préparer cette huile, on met, à trois repriſes, des feuilles de roſes rouges infuſer dans la même huile d'olives qu'on expoſe au ſoleil, ou qu'on tient au bain marie durant environ un mois : enſuite on paſſe la liqueur avec expreſſion, & on la laiſſe ſe clarifier en dépoſant. Cette huile eſt de l'uſage le plus commun comme médicament réſolutif & adouciſſant : elle paſſe pour un remede fortifiant. Enfin les femmes l'emploient, à l'extérieur, pour traiter tous les maux, croyant qu'elle poſſede toutes les vertus.

(17.) L'emplatre de cigue. *Emplaſtrum de cicuta.*

On compoſe cet emplâtre avec les feuilles pilées de la ciguë, & l'infuſion & la décoction de la feuille entiere faites dans l'huile : il a pour baſe de la réſine, de la poix & de la cire ; on ajoûte à ce mêlange, après qu'il eſt ſuffiſamment cuit, & qu'il a été paſſé avec expreſſion, de la gomme ammoniac diſſoute dans le vinaigre ſcillitique, & dans le ſuc de ciguë. Cet

RESOLUTIFS.

emplâtre tient un des premiers rangs dans la liſte des remedes réſolutifs ; & il s'emploie très ſouvent pour le traitement non-ſeulement des tumeurs ſquirrheuſes & écrouelleuſes, mais encore des tumeurs cyſtiques & anomales.

(18.) L'EMPLATRE *DIABOTANUM*. *Emplaſtrum diabotanum.*

Cet emplâtre, qui a peut-être plus de réputation qu'il n'en mérite, a reçu ſon nom de la grande quantité de plantes qui entrent dans ſa compoſition, entre leſquelles on doit diſtinguer la ciguë, la valériane, l'ivette, l'angélique, le raifort ſauvage, le concombre, la ſcrophulaire, l'éclaire, la gratiole. On met la décoction de ces plantes en évaporation, après y avoir ajoûté le ſuc de quelques-unes : enſuite on y mêle de la gomme ammoniac & du *galbanum* diſſous dans du vinaigre ſcillitique, puis de la litharge, des huiles de vers de terre, de petits chiens, &c. qui ont bouilli dans de l'eau. A ce mêlange ſe joignent encore du ſoufre, de la cire, du ſtyrax, de la poix, ainſi que des poudres de racines d'iris, de pain de pourceau, de ſerpentaire, d'ellébore, d'*arum*, d'ariſtoloche, &c. des baies de laurier & quelques ſemences ; diverſes gommes, du camphre, de l'huile de girofle, &c. Il eſt difficile de dire ce qui doit réſulter d'un compoſé où il entre une ſi grande quantité de ſubſtances différentes. Cependant on attribue à cet emplâtre des propriétés réſolutives, émollientes & adouciſſantes : il paroît même que l'expérience lui confirme ces vertus. On recommande l'uſage de l'emplâtre *diabotanum*, principalement contre les tumeurs cyſtiques, les glandes endurcies, les ganglions, &c.

(19.) L'EMPLATRE *MANUS DEI*. *Emplaſtrum manus Dei.*

DISCUSSIES.

On eſt quelquefois induit en erreur par le nom de cet emplâtre, qui le fait confondre avec un autre auquel on a donné hyperboliquement le nom d'*emplâtre divin*, *emplaſtrum divinum*, dont nous parlerons en ſon lieu. L'emplâtre *manus Dei* ſe fait avec de l'huile, de la cire, de la myrrhe, de l'encens, du maſtic, de la gomme ammoniac, du *galbanum*, &c. auxquels on joint de l'ariſtoloche, de la litharge, du verd-de-gris, de la pierre calaminaire. Ce remede entre dans les claſſes des réſolutifs & des adouciſſans; & on lui donne auſſi place parmi les déterſifs.

(20.) L'EMPLATRE CIROENE. *Emplaſtrum ceroneum.*

Cet emplâtre reçoit ſon nom de la cire jaune qui domine dans ſa compoſition : il y entre encore de la poix, de la réſine, du ſuif de mouton, à quoi on ajoûte de la myrrhe, de l'oliban, du bol d'Arménie, & du *minium*. Cet emplâtre eſt de l'uſage le plus commun, comme réſolutif & anodyn : outre cela, on le croit fortifiant.

(21.) L'EAU VULNÉRAIRE. *Aqua vulneraria.*

Cette eau ſe retire par la diſtillation du vin chargé des principes de pluſieurs plantes qu'on y a fait infuſer. De ces plantes les unes ſont aromatiques, comme la ſauge, le fenouil, le tabac, &c. d'autres ſont ameres, comme l'abſinthe, la petite centaurée; enfin il y en a de vulnéraires, telles ſont la véronique, la ſanicle, la bugle, la pervenche, &c. L'eau vulnéraire s'emploie plus ſouvent pour les contuſions, que pour

RESOLUTIFS.

les plaies, auxquelles elle ſemble deſtinée; & elle eſt ſalutaire par ſes propriétés déterſives & anti-ſeptiques; mais c'eſt inutilement qu'on en met ſur les tumeurs, dans la vue d'opérer leur réſolution par ce ſeul moyen.

(12.) L'ESPRIT DE FLEURS DE SUREAU. *Spiritus florum ſambuci.*

On le retire par la diſtillation des fleurs du ſureau, qui ont été miſes en digeſtion & en fermentation dans du jus de ces mêmes fleurs, avec un peu de miel. Ce médicament ſe met, avec raiſon, au nombre des plus excellens réſolutifs, & il s'emploie, avec ſuccès, non-ſeulement contre les éréſipeles, mais même contre les autres tumeurs formées par un épanchement de ſéroſités, ou de ſang, mais qui ne s'étendent pas plus profondément que les tégumens.

LES MATURATIFS ET LES DIGESTIFS.

PERSONNE ne doute aſſurement que la formation du pus, tant dans les tumeurs, que dans les plaies, ne ſoit uniquement l'ouvrage de la nature, & ne dépende de ſes forces : il eſt d'expérience que les topiques maturatifs & digeſtifs aident beaucoup cette opération de l'œconomie animale, à laquelle ils contribuent, ſoit en entretenant dans une douce chaleur une partie qui ſe diſpoſe à ſuppurer, ſoit en relâchant les vaiſſeaux, & en calmant les douleurs. Quoi qu'il en ſoit de la maniere d'agir de ces médicamens maturatifs & digeſtifs, on ne peut douter qu'ils ne favoriſent beaucoup, ou même qu'ils ne hâ-

tent la ſuppuration. Il eſt à propos de faire remarquer que les maturatifs & les digeſtifs ſont de deux eſpeces, ſavoir les adouciſſans & les ſtimulans. Les adouciſſans rendent flexibles & molles les parties rénitentes ou tendues, & les vaiſſeaux qui, par leur conſtriction, formoient des obſtructions. Les ſtimulans paroiſſent communiquer une eſpece de mouvement ſalutaire à des parties languiſſantes & ſans action. Ainſi les maturatifs & les digeſtifs de la premiere claſſe, ou ceux qui ſont plus doux, conviennent ſur les parties douloureuſes, rénitentes, ou tendues & enflammées; au lieu que les autres, où les ſtimulans, agiſſent plus fructueuſement ſur les tumeurs qui ne ſont pas douloureuſes, dont la ſuppuration ſe fait trop lentement, & qu'on nomme des *tumeurs froides*; ainſi que ſur les ulceres ſecs & ſordides: mais, dans ce dernier cas, il faut avoir préalablement retranché les chairs fongueuſes, & qui ſurmontent.

Digestifs

MÉDICAMENS SIMPLES.

Les racines de ſcille, de lys, de bryone, de concombre ſauvage, de navet, de guimauve, de patience; l'oignon, l'ail.

Les feuilles d'oſeille, de guimauve, d'ortie, de ſeneçon, de pariétaire, de mauve, d'acanthe, de violette, de poirée, de bouillon blanc.

Les fleurs de camomille, de mélilot.

Les ſemences de moutarde, de creſſon de jardin, de ſtaphiſaigre... la farine de bled, d'orge, de ſeigle, d'avoines, de féves (1), de lin,

MATURATIFS.

de fénu-grec, de lupin, d'orobe ou ers (2)... le levain vieux, la mie de pain... les raisins secs, les figues grasses (3), l'huile de noix (4), l'huile d'olives.

La térébenthine, le *styrax* liquide (5), la poix de Bourgogne (6)... la gomme ammoniac, la gomme élémi (7)... le *galbanum*, le *tacamahaca*, le *bdellium*, l'*opopanax*, l'euphorbe, le *sagapenum*, le *labdanum*... le savon noir.

Le miel, le jaune d'œuf... le lait, le beurre, les graisses ou axonges; la laine grasse; les excrémens de plusieurs animaux, comme de la vache, des chévres, des pigeons, &c.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'HUILE de lin, de lys, de roses, de millepertuis, de camomille, de vers de terre.

Le baume d'Arcæus (8), la thériaque.

L'onguent *basilicum* (9), l'onguent de *styrax*, l'onguent brun ou de la Mere (10), l'onguent d'*althæa* & le *populeum*.

L'emplâtre de mucilages, l'emplâtre diachylon simple, l'emplâtre diachylon composé (11), le sparadrap (12).

DIGESTIFS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATION.

PRENEZ de *savon noir*, deux onces : faites bouillir dans une suffisante quantité de *lait de vache*; pour servir en fomentations.

CATAPLASMES.

PRENEZ de *mie de pain* très blanc, quatre onces : faites bouillir dans une quantité suffisante de *lait de vache*, pour donner la consistance de cataplasme : ajoûtez deux *jaunes d'œufs*; d'*huile rosat*, ce qui sera convenable.

PRENEZ de *figues grasses*, une demi-livre : pilez & mêlez avec trois onces d'*onguent basilicum*.

PRENEZ d'*oignons de lys blanc* cuits sous la cendre, quatre onces : pilez : passez : ajoûtez à la pulpe deux onces d'*onguent basilicum*.

PRENEZ de la *bouillie* faite avec la mie de pain & le lait de vache, une demi-livre; du *galbanum* dissous dans un *jaune d'œuf*, une once; de *la poudre de safran*, un scrupule : mêlez; pour un cataplasme.

PRENEZ quatre onces de *pulpe de figues grasses* & cuites; ajoûtez ce qu'il faut de *farine de fénugrec*; pour un cataplasme.

PRENEZ *racines d'althæa*, six onces : faites les cuire dans l'eau pour les piler & les passer : ajoûtez une once d'*huile de lys*, & *de la farine de lin* ce qu'il faut pour la consistance.

MATURATIFS.

PRENEZ *oignons communs & racines de lys blanc* cuits ſous la cendre, de chaque deux onces; *feuilles d'ozeille*, deux poignées : faites-les cuire dans ce qu'il faut d'*hydromel* : pilez-les, & ajoûtez de l'*onguent baſilic* & *du vieux levain*, de chaque deux onces.

PRENEZ de *pulpe de figues graſſes* cuites dans de l'*hydromel*, deux onces; *onguent baſilicum*, *beurre frais* & *levain*, de chaque une once; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux; de *ſafran* en poudre, un demi-gros : mêlez. Ce cataplaſme s'applique ſur l'anthrax ou charbon.

PRENEZ de *miel cuit* juſqu'à conſiſtance d'électuaire, quatre onces; d'*oignons* cuits ſous la cendre, trois onces; de *figues graſſes*, quatre onces : faites bouillir dans un peu d'eau, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme : ajoûtez une once de *graine de lin* pulvériſée.

PRENEZ d'*oignons* cuits ſous la cendre, deux onces; *ſavon noir*, *onguent baſilicum* & *emplâtre diachylon compoſé*, de chaque une once : mêlez dans un mortier.

PRENEZ *farine de ſeigle* & *de graines de lin*, de chaque deux onces; de *galbanum* diſſous dans un *jaune d'œuf*, une once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme : ajoûtez *miel commun* & *huile de lys*, de chaque une once.

PRENEZ *oignon de lys* & *racine de patience*, de chaque trois onces; de *têtes de pavot blanc* contuſes, une once; des *figues graſſes*, au nombre de dix : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau : paſſez par un tamis : ajoûtez à la pulpe *onguent baſilicum* & *ſavon noir*, de chaque une once : mêlez.

PRENEZ *oignons de lys*, *racines de bryone & de concombre ſauvage*, de chaque deux onces; de *figues graſſes*, une once; *feuilles de guimauve & fleurs de camomille*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'*hydromel*: paſſez par un tamis: ajoûtez à cette pulpe des *oignons* cuits ſous la cendre & écraſés, de l'*onguent brun*, ou de la Mere, du *vieux levain*, de chaque une once: mêlez.

PRENEZ *feuilles de ſcordium & de rhue*, de chaque quatre poignées; *fleurs de camomille & de ſureau*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin rouge*: ajoûtez *oignons* ordinaires & *oignons de ſcille* cuits ſous la cendre, de chaque quatre onces: pilez & mêlez avec du *vieux levain & du miel anthoſatum*, ou de *romarin*, de chaque quatre onces; de *thériaque*, une once. Ce cataplaſme convient ſur les tumeurs de mauvais caractere.

ONGUENS.

PRENEZ de *térébenthine de Veniſe*, quatre onces; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux; *huile de lin* ou *de lys*, la quantité ſuffiſante: mêlez; pour un digeſtif.

PRENEZ de *térébenthine*, deux onces: faites diſſoudre dans un *jaune d'œuf*: ajoûtez *huile d'hypericum*, la quantité ſuffiſante pour faire un onguent.

PRENEZ de *térébenthine*, trois onces; de *baume d'Arcæus*, deux onces; de *jaunes d'œufs*, au nombre de deux; *huile de millepertuis & eau-de-vie*, de chaque une once: mêlez.

PRENEZ *huile d'œufs*, *huile d'hypericum & térébenthine*, de chaque deux onces; de *gomme*

MATURATIFS.

élémi, une once ; d'*onguent basilicum*, quatre onces : faites liquéfier le tout, & mêlez exactement.

EMPLATRES.

PRENEZ *emplâtres de mucilages & diachylon* composé, de chaque deux onces ; d'*onguent basilicum*, une once ; de *semences de moutarde* pulvérisées, une demi-once : mêlez devant un feu doux, & étendez sur une peau. Cet emplâtre est destiné pour le traitement des bubons rebelles.

PRENEZ *emplâtre diachylon composé & blanc de baleine*, de chaque deux onces : faites liquéfier : éloignez du feu : ajoûtez de *mercure éteint* avec la *térébenthine*, six gros : agitez, en versant de *l'huile de lys*, jusqu'à ce que le mêlange ait la consistance d'emplâtre.

COMMENTAIRES.

(1.) LA FÉVE DE MARAIS. *Faba flore candido, lituris nigris conspicuo ; C. B. Pin.*

Outre l'usage que l'on fait, ainsi que tout le monde sait, de cette féve comme aliment, sa farine est employée comme médicament : elle entre dans les cataplasmes résolutifs & maturatifs les plus communs, avec l'eau, le lait ou l'oxycrat. Ces propriétés de la farine de féve la font appliquer, avec succès, sur les tumeurs des mammelles & du *scrotum* : elle est utile sur les contusions : on lui reconnoît aussi la vertu cosmétique. La lessive, qui se fait des cendres de toute

la plante, & le sel qu'on retire de cette lessive, passent pour des remedes diurétiques, qui sont efficaces dans la cachexie & l'hydropisie : ils n'ont pas moins de vertu pour faire sortir le gravier des reins, pourvu toutefois qu'on ne les emploie pas dans l'accès de néphrétique ; tems où l'on doit se garder de faire prendre tous les sels & autres médicamens irritans.

(2) L'ERS ; L'OROBE. *Orobus purpureus, sylvaticus, vernus, C. B. P. Ervum verum, Instit. rei herb.*

La farine de cette semence est mucilagineuse, & se met, ainsi que la précédente, au nombre des médicamens résolutifs & maturatifs : elle s'emploie, de la même maniere, pour faire des cataplasmes ; mais son usage n'est pas si commun que celui de la féve de marais. Quelques personnes retirent aussi de cette plante, après son incinération, une lessive ou un sel fixe auxquels on attribue de même la vertu diurétique.

(3.) LES FIGUES GRASSES *Caricæ Ficus passæ.*

Ces figues, séchées au soleil, dont on a fait un aliment, sont aussi d'usage en médecine, soit à l'intérieur, soit à l'extérieur : employées en topique, elles sont émollientes, adoucissantes & maturatives : cependant il est rare qu'on les fasse entrer dans des cataplasmes, si ce n'est dans ceux qui se mettent sur les bubons pestilentiels ; mais il est bien plus commun d'en composer les gargarismes pour les maux qui attaquent la luette, les glandes amygdales, l'arriere bouche & les gencives : il en entre aussi dans les lavemens nécessaires pour calmer l'irritation du canal alimentaire, ou rendre le ventre plus libre. Les figues s'appliquent encore sur les tumeurs des genci-

MATURATIFS.

ves, les panaris, les hémorrhoïdes, &c. Quelquefois on en boit la décoction comme remede adouciſſant dans les cas de toux ſéche, d'enrouement, de colique néphrétique, de difficulté d'uriner.

(4.) L'HUILE DE NOIX. *Oleum nucum.*

Cette huile, qui eſt employée par les peintres & les menuiſiers, pour les lampes & beaucoup d'autres uſages œconomiques, ſe retire de la noix par expreſſion. Elle eſt réſolutive & digeſtive : ces propriétés la font entrer dans les cataplaſmes & onguens qui doivent remplir ces indications; mais on en preſcrit plus ſouvent encore pour faire des lavemens émolliens & ſédatifs, qui ſont un remede très efficace contre la colique des peintres, & les autres douleurs du bas-ventre. Enfin quelques auteurs en recommandent des injections pour les cas de tintemens & de bourdonnemens d'oreille.

(5.) LE *STYRAX* ou *ſtorax* liquide. *Styrax liquida.*

Ce médicament eſt un baume très aromatique, d'une couleur brune & de la conſiſtance du miel, que l'on doit diſtinguer du ſtyrax blanc, qui eſt une eſpece de baume du Pérou, qui, à ce que l'on dit, découle naturellement, ou que l'on retire d'un arbre étranger que Plukenet nomme *liquidambar*. Nous apporte-t-on ce baume tel que la nature le donne, pur & ſans préparation ? C'eſt ce dont il y a lieu de douter, parcequ'il a l'apparence d'une ſubſtance artificielle ou d'une compoſition, beaucoup plus que celle d'un baume naturel. Quoi qu'il en ſoit, le *ſtorax* s'emploie, à l'extérieur, comme remede émollient, réſolutif & digeſtif; mais on ſe ſert plus ſouvent de

l'onguent de *ſtyrax* dont nous parlerons dans la ſuite. Quelques-uns le font prendre intérieurement comme vulnéraire ; mais c'eſt agir trop inconſidérément, y ayant d'ailleurs pluſieurs autres baumes dont tout le monde reconnoît que l'uſage n'a pas le même danger.

DIGESTIFS.

(6.) LA POIX. *Pix.*

La poix, tant celle qui eſt ſéche, que celle qui eſt liquide, ſe retire de pluſieurs arbres réſineux, & principalement du pin & du ſapin. Celle qui eſt ſéche & blanchâtre, s'appelle la *poix de Bourgogne* ; *pix Burgundiæ* : celle qui eſt liquide & noire, ſe nomme le *goudron* ; *pix navalis*. La premiere, ou la poix de Bourgogne, qui a naturellement la conſiſtance de l'emplâtre, ſert aux uſages externes, & paſſe pour un excellent médicament réſolutif & maturatif : on lui reconnoît auſſi la vertu de fortifier. Ces propriétés la font appliquer ſur les tumeurs, tant celles qui ſont diſpoſées à ſe réſoudre, que celles qui ſe préparent à ſuppurer. On met, ſur les têtes que la teigne a attaquées, de la poix de Bourgogne en forme d'emplâtre qui s'enleve au bout de deux jours, & avec elle les croûtes & les cheveux ; ce qui cauſe beaucoup de douleur. Quelquefois on en couvre des membres paralytiques ; & cela a, dit-on, réuſſi. Elle eſt auſſi du nombre des phénigmes ou rougiſſans ; &, comme telle, on l'applique entre les épaules pour différentes maladies des oreilles, des yeux, de la tête.

La poix liquide, qui ſert tant intérieurement qu'extérieurement, entre dans les claſſes des médicamens vulnéraires, & des déterſifs. C'eſt avec cette poix que l'on prépare l'eau de gou-

MATURATIFS.

dron, *aqua picea*, qui a été fort vantée il y a quelques années, & dont nous aurons occaſion de parler. Il eſt rare que l'on preſcrive le goudron pour des uſages externes : cependant il poſſede les mêmes vertus que la poix de Bourgogne.

(7.) LA GOMME ÉLÉMI. *Gummi elemi.*

Cette ſubſtance eſt une réſine pure, aromatique & verdâtre, que l'on retire d'un arbre du Mexique, dont Breyn fait mention ; mais je ne dois pas manquer de dire qu'il vient auſſi d'Ethiopie une autre eſpece de gomme élémi qui, ſe trouvant rarement chez les apothicaires, n eſt plus d'uſage aujourd'hui. La gomme élemi de l'Amérique eſt du nombre des médicamens réſolutifs & des maturatifs ; mais on l'emploie rarement, ſi ce n'eſt dans quelques compoſitions officinales.

(8) LE BAUME D'ARCÆUS. *Balſamum Arcæi.*

Ce médicament eſt une eſpece d'onguent qui ſe fait avec de la térébenthine, de la gomme élemi & des graiſſes. Il s'emploie très fréquemment comme un puiſſant digeſtif pour le traitement des ulceres : on lui reconnoît auſſi la vertu réſolutive ; ce qui le fait mettre en uſage dans les cas de contuſions & de ſtagnation, ſoit du ſang, ſoit de toute autre humeur.

(9.) L'ONGUENT *BASILICUM. Unguentum baſilicum.*

Cet onguent eſt compoſé de cire, de ſuif, de poix réſine & de poix navale ou goudron que l'on a fait liquéfier dans de l'huile ; à quoi on ajoûte de la térébenthine : il eſt maturatif & digeſtif. On l'emploie très communément tant dans le traitement des ulceres, que pour celui des tumeurs.

(10.) L'ONGUENT BRUN, l'onguent de la Mere. *Unguentum fuſcum.*

Cet onguent differe peu des emplâtres par ſa conſiſtance : il eſt compoſé de graiſſe ; d huile, de beurre & de cire, auxquels on joint de la litharge. On lui attribue les vertus les plus grandes & les plus générales. Son uſage eſt extrêmement commun, principalement parmi les femmes ; & il paſſe pour réſolutif, maturatif & deſſicatif.

(11.) L'EMPLATRE DIACHYLON. *Emplaſtrum diachylon.*

On trouve dans les apothicaireries deux eſpeces d'emplâtres diachylon ; l'emplâtre diachylon ſimple ; *emplaſtrum diachylon*, ou *diachylon ſimplex* ; & l'emplâtre diachylon compoſé ; *emplaſtrum diachylon cum gummis.* La premiere eſpece ſe compoſe avec de la décoction d'iris, de l'huile de mucilage, & de la litharge, que l'on fait cuire juſqu à conſiſtance d'emplâtre. Si l'on fait liquéfier ce diachylon ſimple avec de la cire, de la poix réſine, de la térébenthine, & qu'on y ajoûte, ſelon les régles de l'art, de la gomme ammoniac, du *bdellium*, du *galbanum*, du *ſagapenum*, il en réſulte le diachylon compoſé. Ces deux eſpeces de diachylon ſont partie des médicamens externes maturatifs & des émolliens ; mais le diachylon compoſé eſt, en même tems, réſolutif, & ſouvent il ſert, avec ſuccès, pour remplir cette indication.

(12.) LE SPARADRAP. *Sparadrapum.*

Pour préparer ce médicament externe, on mêle une certaine quantité des emplâtres diapalme, diachylon & de céruſe, que l'on fait liquéfier ; après quoi, on y ajoûte de l'iris de Florence en

MATURATIFS.

poudre ; dans ce mêlange on trempe des morceaux de toile un peu uſée, pour qu'ils s'en imbibent & s'en recouvrent des deux côtés ; & ils ſe conſervent en cet état pour le beſoin. On dit que ces toiles, que l'on connoît ſous le nom de *ſparadrap*, ſont émollientes, réſolutives & maturatives.

LES VULNERAIRES ET LES DETERSIFS.

IL y a divers médicamens qui poſſedent en même tems la vertu vulnéraire & la vertu déterſive, & que l'on qualifie, ſelon la maniere dont on s'en ſert, ou les indications que l'on a à remplir, tantôt de remedes vulnéraires, entre leſquels il faut diſtinguer les baumes qu'il eſt ſi utile d'appliquer ſur les plaies récentes & les parties déchirées ; tantôt de remedes *déterſifs*, & ceux-ci ſont conſacrés au traitement des ulceres & des chairs qu'ils ont rongées. Bien des gens doutent, avec fondement, que les remedes vulnéraires contribuent à faire reprendre & cicatriſer les plaies ; opérations qui ſont entiérement l'ouvrage de la nature. Mais on reconnoît mieux l'action & la vertu des déterſifs dont les effets ſont, pour l'ordinaire, ſenſibles, quand ils agiſſent, ſoit par leurs molécules aqueuſes & ſalines, ſur les humeurs épaiſſes & viſqueuſes des ulceres, ſoit en détruiſant les excroiſſances fongueuſes, ſoit par leurs particules ameres ou abſorbantes qui reçoivent dans leur ſubſtance les matieres irritantes, ou les ſéroſités trop abondantes. On voit par-là que les médicamens déterſifs

DETERSIFS

ou mondificatifs ne different en rien, ou du moins que fort peu, des cathérétiques & des deſſicatifs, qui reçoivent l'une ou l'autre dénomination ſelon la volonté de ceux qui les preſcrivent. Il n'eſt pas moins reconnu que les médicamens vulnéraires & déterſifs s'emploient ſous la forme de lotion, d'embrocation, de douche, de liniment, d'onguent, d'emplâtre, de poudre, &c. que l'on applique les feuilles des plantes, ſoit entieres, ſoit pilées, ou leur ſuc, tels que la nature les donne, ou après les préparations de l'art; que l'uſage de ces remedes eſt ſouvent ſuivi du ſuccès, & l'emporte quelquefois en efficacité ſur les autres moyens de guérir, & ſur ceux même qui ſont les plus puiſſans.

Je terminerai cet article, en avertiſſant qu'on ne doit pas toujours, dans le traitement des ulceres, s'en tenir uniquement aux topiques, quand même on ſe ſerviroit des plus actifs; il faut encore rechercher avec ſoin, s'il n'y a pas quelque cauſe interne, ſoit vénérienne, ſoit ſcorbutique, ſoit écrouelleuſe, &c. qui en entretenant les ulceres, empêche ou détruiſe l'action ſalutaire des meilleurs remedes externes. Auſſi ne doit-on pas s'étonner ſi des perſonnes imprudentes ou peu habiles, qui négligent de connoître & d'attaquer le foyer du mal, perdent leurs peines & leurs médicamens, en eſſayant ſans ſuccès de cicatriſer les ulceres.

VULNE-RAIRES.

MÉDICAMENS SIMPLES.

Les racines d'ariſtoloche ronde, d'aulnée, de gentiane, de concombre ſauvage, de bryone, d'orcanette, de pain de pourceau, de patience, d'iris de Florence, de conſoude, de renouée, de bourgêne, d'ancolie.

Les feuilles d'aigremoine, de ſanicle, de piloſelle (1), de bugle, de pied-de-lion, de pirole, de véronique, de bourſe-à-berger, de prêle, de lierre terreſtre, d'orpin, de cynogloſſe (2), de millefeuille, de pervenche, de renouée, de *ſcordium*, de chardon-bénit, d'abſinthe, de petite centaurée, de germandrée, de perſicaire brûlante, de concombre ſauvage, de menthe, de ſcrophulaire, de tanaiſie, d'eupatoire, de verge dorée, d'herbe à Robert, d'alliaire, de chélidoine, de ronce, de tabac vert, de ſabine.

Les fleurs de millepertuis, de verge dorée; les roſes rouges.

Les ſemences d'ancolie, de chardon bénit... l'orge entiere, les lupins, la coloquinte... le vin, l'huile d'olives.

Le baume du Pérou, le baume de Tolu, le baume de Copahu, &c. La térébenthine... la myrrhe, l'aloës, le camphre, l'oliban, le ſtorax, le benjoin, l'euphorbe, le *bdellium*, la poix, le maſtic... le ſucre, l'opium... la ſoude, le ſavon, la ſuie... les cendres de ſarmens de vigne, du genêt, &c.

Le miel. Le jaune d'œuf. L'os de ſeiche... l'urine, le ſel ammoniac.

Les eaux minérales de Barèges, de Bonnes, de Dax, du Mont-d'Or, de Bagnols, de Cauterets, de Balaruc, de Bourbonne. DETERSIFS

Le sel marin, l'alun, le vitriol, le verd de gris... la litharge; la pierre hæmatite.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU vulnéraire, l'eau de chaux... l'huile d'*hypericum* (3), le miel rosat, l'huile de térébenthine... le collyre de Lanfranc (4), l'eau de la reine d'Hongrie.

Le baume du Commandeur, le baume de Fioraventi (5), le baume de Lucatelli, le baume d'Arcæus, le baume verd ou de Metz.

L'onguent de *styrax*, l'onguent mondificatif, l'onguent *basilicum*, l'onguent de la Mere, l'ongent des apôtres, l'onguent ægyptiac (6).

L'emplâtre divin (7), l'emplâtre diapalme, l'emplâtre *Manus Dei*, l'emplâtre de céruse noir.

La boule de Mars (8).

L'eau-de-vie, l'esprit-de-vin... la teinture de myrrhe, & celle d'aloës... l'huile de myrrhe par défaillance... l'eau phagédénique, l'eau divine de Fernel (9), l'huile de camphre... l'esprit de vitriol, l'eau de Rabel... l'huile de gaïac, l'huile de girofle.

Le précipité blanc, le précipité rouge... la pierre divine, la pierre médicamenteuse.

VULNÉRAIRES.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

DÉCOCTIONS.

PRENEZ d'*orge entiere*, une once; *feuilles d'aigremoine & de plantain*, de chaque une poignée; de *ſommités de millepertuis*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à deux livres : paſſez : délayez dans la colature deux onces de *miel roſat*; pour une décoction qui ſera employée en lotion, fomentation, injection.

On peut préparer une décoction plus ſimple, en mêlant avec de la *décoction d'orge*, du *petit-lait & du miel roſat.*

Pour rendre ces décoctions plus actives, on peut y ajoûter du *collyre de Lanfranc*, juſqu'à un demi-gros; ou du *précipité rouge*, juſqu'à un gros.

PRENEZ *feuilles d'aigremoine, de piloſelle & de ſanicle*, de chaque une poignée; de *roſes rouges*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *décoction d'orge*, & réduire à deux livres : paſſez : faites fondre dans la colature une once de *ſel de ſoude.*

PRENEZ *racines d'iris de Florence & de gentiane*, de chaque une once; *ſommités de ſcordium*, & *d'abſinthe*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à deux livres : paſſez : ajoûtez à la colature une once d'*eau vulnéraire*; de *teinture de myrrhe*, deux gros. Pour rendre la décoction plus déterſive, on y peut mêler une demi-once d'*onguent ægyptiac.*

PRENEZ de *racine d'ariſtoloche ronde*, deux onces ; *feuilles d'aigremoine, de lierre terreſtre & d'abſinthe*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau de chaux, & réduire à deux livres : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces de *miel roſat*, & deux gros de *teinture de myrrhe.*

VINS.

PRENEZ de *racine d'ariſtoloche ronde*, une once ; *feuilles d'aigremoine & de bugle*, de chaque une poignée ; *roſes rouges & ſommités de millepertuis*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin blanc*, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature *teintures de myrrhe & d'aloës*, de chaque un gros.

PRENEZ *racines de gentiane & d'ariſtoloche ronde*, de chaque une once ; *feuilles de ſcordium & d'abſinthe*, de chaque une poignée ; de *roſes rouges*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin blanc*, & réduire à deux livres : paſſez : faites fondre dans la colature une once de *miel roſat* : enſuite ajoûtez deux onces d'*eau de chaux dépurée.*

BAUMES.

PRENEZ de l'*huile d'olives & de bon vin rouge*, de chaque une livre : faites bouillir ſur un feu doux, juſqu'à ce que le vin ſoit conſommé ; c'eſt ce qu'on nomme le *baume du Samaritain*, *balſamum Samaritanum*, qui eſt utile pour le traitement des ulceres récens.

PRENEZ d'*huile d'olives*, douze onces ; d'*alun de roche* diſſous dans de l'*eſprit-de-vin*, quatre

VULNERAIRES.

onces ; de *précipité blanc*, trois gros : mêlez dans un vaiſſeau de verre, en agitant durant quelque temps, & conſervez, ſans en uſer, juſqu'à ce que l'huile ſoit auſſi chargée qu'elle peut l'être des ſubſtances précédentes ; c'eſt ce qu'on appelle le *baume d'alun* ; *balſamum aluminatum*.

MIEL VITRIOLIQUE.

PRENEZ de *miel roſat*, la quantité qui vous eſt néceſſaire : ajoûtez y de l'*eſprit de vitriol*, ce qu'il en faut pour que le mêlange ait une acidité agréable : mêlez. Ce miel vitriolique, *mel vitriolicum*, eſt propre pout panſer les ulceres de la petite vérole.

POMMADE.

PRENEZ de la *pommade de jaſmin*, deux onces ; de *mercure précipité blanc*, deux gros : mêlez.

ONGUENS.

PRENEZ des *jaunes d'œufs*, au nombre de quatre ; de *baume d'Arcæus*, quatre onces ; d'*huile de millepertuis*, deux onces : mêlez.

PRENEZ de *graiſſe d'agneau*, deux onces ; de *précipité blanc*, deux gros ; *ſel de Saturne* & *tuthie préparée*, de chaque un gros : mêlez.

PRENEZ de *térébenthine*, deux onces ; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux ; de *teinture d'aloës*, une demi-once ; de *mercure précipité rouge*, deux gros : faites le mêlange ſelon l'art.

PRENEZ d'*huile d'hypericum*, une once ; du *galbanum*, deux gros : broyez les dans un mortier avec ce qu'il faut d'*eau de chaux*.

CÉRAT DE SATURNE.

PRENEZ de *cire jaune*, quatre onces ; d'*huile d'olives*,

d'olives, une livre : faites fondre l'une & l'autre à feu lent. Après qu'elles ſeront refroidies, ajoûtez quatre onces de *vinaigre de ſaturne de Golard.* Mêlez le tout avec une ſpatule de bois, & agitez ce mêlange en y verſant peu-à-peu ſix livres d'eau, & ne ceſſez de remuer, juſqu'à ce que toute l'eau ſoit intiméinent mêlée avec les premiers ingrédients, & faſſe corps avec eux. Il eſt bon contre les plaies & les ulceres.

COMMENTAIRES.

(1.) LA PILOSELLE. *Piloſella, ſeu auricula muris Taber. Dens leonis qui piloſella officinarum, Inſt. rei herb.*

Cette plante, l'une des plus communes, a des feuilles très ameres, que l'on met au nombre des médicamens vulnéraires internes & externes : elles entrent auſſi dans la claſſe des aſtringens tant externes qu'internes. On vante leur effet ſalutaire dans les éroſions des viſceres & même du poumon : elles ſont utiles dans les hémorrhagies, & conviennent dans les flux de ventre. La feuille de piloſelle ſe prend en ſubſtance, & on en preſcrit alors depuis un demi-gros juſqu'à un gros ; ou en décoction, dans laquelle il en entre juſqu'à une poignée pour chaque livre d'eau. On boit auſſi depuis une once juſqu'à deux onces du ſuc exprimé de ces feuilles. Enfin quelques auteurs recommandent de faire prendre cette plante aux enfans qui ont des hernies ; & on leur en donne, à raiſon de leur âge, depuis dix grains juſqu'à une demi-once. Les feuilles pilées, employées en topique, favoriſent ſinguliérement la

VULNERAIRES.

guériſon des plaies récentes : on les fait encore cuire dans de l'eau ou du vin, pour le même uſage. Les gargariſmes, compoſés avec ces feuilles, diminuent l'abord trop abondant des humeurs, & guériſſent les ulceres de la bouche. Enfin la poudre un peu groſſe de la piloſelle priſe comme du tabac, peut arrêter une hémorrhagie du nez.

(2.) LA CYNOGLOSSE. La langue de chien. *Cynogloſſum vulgare majus, C.B. P.*

Les feuilles fraîches de cynogloſſe, employées à l'extérieur, poſſedent, à un aſſez haut degré, la vertu vulnéraire, & ſont propres tant pour la guériſon des plaies, que pour celle des ulceres. Lorſqu'elles ont macéré un peu de tems, dans de bon vin, elles s'appliquent, avec ſuccès, ſur les ulceres les plus opiniâtres des jambes. Cette plante eſt encore un médicament externe, & ſe met dans les claſſes des adouciſſans & des ſédatifs ou calmans. On en vante principalement l'uſage dans les maladies de la poitrine accompagnées de douleur & de trop de chaleur. Quelques auteurs en recommandent l'uſage dans le flux de ventre, les hémorrhagies, les fleurs blanches & la gonorrhée. On preſcrit juſqu'à une once des racines fraîches de cynogloſſe pour chaque livre de décoction; ou juſqu'à une poignée des feuilles vertes pour la même quantité d'eau. Il ſe trouve, dans les apothicaireries, des pilules de cynogloſſe dont nous aurons occaſion de parler.

(3.) L'HUILE DE MILLEPERTUIS ou d'*hypericum. Oleum hyperici.*

Pour préparer cette huile, on expoſe aux rayons du ſoleil, durant un mois & plus, une infuſion faite avec de l'huile d'olives & les ſommités garnies de fleurs de millepertuis que l'on

renouvelle pluſieurs fois. Quelques-uns y ajoûtent de l'eſprit de térébenthine. Tout le monde s'accorde à mettre cette huile au nombre des plus puiſſans remedes vulnéraires externes : elle paſſe auſſi pour un excellent digeſtif : elle a place parmi les réſolutifs : enfin on lui reconnoît la vertu de fortifier. Elle s'applique en liniment ſur les parties attaquées de rhumatiſmes, ſur les membres paralytiques & tremblans, &c. ainſi qu'en cataplaſmes dans les cas où il faut des réſolutifs ou des maturatifs.

DETERSIFS

(4.) LE COLLYRE DE LANFRANC. *Collyrium Lanfranci.*

Ce médicament eſt un mêlange d'orpiment, de verd-de-gris, de myrrhe, d'aloës dans du vin blanc, de l'eau de roſes, & de l'eau de plantain. Il paſſe pour un puiſſant déterſif. Rarement le collyre de Lanfranc s'applique-t-il ſur les yeux ; mais il ſert bien plus fréquemment pour les ulceres vénériens des autres parties du corps, principalement pour ceux qui rongent la luette, les amygdales ou d'autres parties de la bouche.

(5.) LE BAUME DE FIORAVENTI. *Balſamum Fioraventi.*

Ce baume eſt un compoſé d'un très grand nombre de médicamens. Outre la gomme élémi, le ſtorax liquide, la myrrhe, l'aloës & pluſieurs autres matieres réſineuſes, il y entre du bois d'aloës, des clous de girofle, de la cannelle, de la noix muſcade, de la racine de zédoaire, & d'autres ſubſtances ſemblables que l'on laiſſe en macération, durant neuf jours, dans de l'eſprit-de-vin ; après quoi, on y ajoûte de la térébenthine ; & on ſoumet ce mêlange à la diſtillation, au moyen de laquelle on a un baume blanchâtre &

VULNERAIRES.

ſpiritueux, qui ſert tant aux uſages internes, qu'aux uſages externes : pris intérieurement, il eſt fortifiant, céphalique & ſtomachique : on le regarde comme un excellent carminatif ; & c'eſt par cette propriété qu'il guérit les coliques venteuſes, la cardialgie : il excite l'écoulement des urines, &c. On fait prendre depuis ſix juſqu'à vingt gouttes du baume de Fioraventi. Il eſt encore plus fréquent que l'on ſe ſerve de ce baume à des uſages externes, non-ſeulement pour opérer la guériſon des plaies, ou leur réunion, mais auſſi contre la putréfaction & la gangrene. En outre, il eſt réſolutif & fortifiant ; propriétés qui le rendent ſalutaire dans les cas de contuſions, capable de modérer les douleurs de rhumatiſmes, de procurer la réſolution de pluſieurs eſpeces de tumeurs, enfin de faire du bien aux membres paralytiques.

(6.) L'ONGUENT ÆGYPTIAC. *Unguentum ægyptiacum.*

Cet onguent ſe prépare en faiſant bouillir du verd de gris dans du vinaigre & du miel, juſqu'à ſon entiere diſſolution, ou juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance convenable à ce genre de remedes, & qu'il ſoit devenu rouge. L'onguent ægyptiac eſt mis au nombre des plus puiſſans médicamens déterſifs : on lui reconnoît auſſi la vertu cathérétique ou rongeante ; ce qui le fait appliquer avec ſuccès ſur les ulceres, pour en détruire les chairs fongueuſes ou qui ſurmontent. En outre, il eſt très propre à empêcher la putréfaction, & à favoriſer la chûte des parties gangrénées.

(7.) L'EMPLATRE DIVIN. *Emplaſtrum divinum.*

La cire, l'huile, la myrrhe, le *galbanum*, le

maſtic, le *bdellium*, la gomme ammoniac, l'encens & l'*opopanax* ſont la baſe de cet emplâtre dans lequel il entre encore de l'ariſtoloche, de l'aimant, de la litharge & du verd de gris. Il s'en faut beaucoup que les vertus de cet emplâtre rempliſſent l'idée qu'en donne ſon nom hyperbolique : cependant il n'eſt pas un des moins bons remedes vulnéraires & déterſifs : on le reconnoît auſſi pour réſolutif. Ces propriétés le font employer, avec aſſez de ſuccès, dans le traitement des plaies & des ulceres : on ſe trouve bien d'en mettre ſur les contuſions ; & il diſſipe pluſieurs eſpeces de tumeurs qui ne ſont pas de nature à ſuppurer.

DETERSIFS

(8.) LA BOULE DE MARS. *Globulus martialis.*

Ce médicament peut ſe préparer facilement, & par-tout. Pour cela, on prend une demi-livre de limaille de fer, & une livre de tartre blanc : ces ſubſtances, étant broyées exactement, ſe mettent dans un matras ; & on verſe deſſus aſſez d'eau-de-vie pour qu'elle ſurpaſſe la poudre de la hauteur d'un travers de doigt. Le tout ſe laiſſe en digeſtion & en évaporation, ou expoſé aux rayons du ſoleil, ou au bain-marie, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus qu'une matiere ſéche. On répete pluſieurs fois le même procédé, juſqu'à ce que le réſidu ſoit viſqueux & comme réſineux ; il eſt alors propre à faire des boules de la groſſeur à-peu près d'un œuf de pigeon, qui peuvent ſe diſſoudre dans quelque liqueur que ce ſoit. C'eſt depuis peu de temps que la boule de Mars a beaucoup de réputation, tant pour l'uſage interne que pour l'externe. Ses vertus vulnéraires & aſtringentes la font employer, avec ſuccès,

VULNERAIRES.

dans le crachement de sang & les autres hémorrhagies. On prescrit depuis six jusqu'à douze grains de la poudre ; ou, ce qui vaut mieux, on remue un peu la boule dans l'eau, jusqu'à ce que celle-ci soit devenue rousâtre ; & on boit depuis trois jusqu'à six onces de cette teinture, dose qui se répete selon le besoin. Il faut agir avec précaution dans l'administration de ce remede. Quant à l'usage externe de la boule de Mars, on en fait une teinture plus foncée, au moyen d'eau-de-vie simple, ou d'eau vulnéraire, dans une desquelles on trempe des linges qui s'appliquent sur les plaies. Sous cette forme, elle produit de très bons effets sur les contusions, parcequ'outre les propriétés que j'ai rapportées, elle est encore résolutive : enfin si l'on juge de ce remede d'après l'expérience, il ne le cede peut-être en efficacité à aucun autre topique.

(9.) L'EAU DIVINE DE FERNEL. *Aqua divina Fernelii.*

Cette eau médicamenteuse n'est autre chose qu'une dissolution de mercure sublimé corrosif dans de l'eau de plantain ; elle se fait par l'ébullition sur les cendres chaudes ou au bain de sable. C'est un excellent remede deterſif à employer en lotions, & que l'on vante principalement pour le traitement des ulceres vénériens. Il y a peu de différence entre cette eau & l'eau phagédénique. Nous avons déja parlé d'une autre eau divine qu'on nomme aussi *eau admirable*, qui ne ressemble en rien à celle dont il s'agit ici. On doit bien prendre garde que des gens, par imprudence ou défaut d'expérience, ne prennent celle-ci pour l'autre qu'on prescrit à l'intérieur ; mépriſe qui pourroit être funeste au malade.

ASTRINGENS.

LES REPERCUSSIFS ET LES ASTRINGENS.

QUOIQU'ON emploie ces deux genres de médicamens pour remplir des indications différentes, néanmoins il nous a paru à propos de les réunir dans le même chapitre, parceque presque tous possedent l'une & l'autre propriété. Peu de personnes ignorent que l'on fait usage des répercussifs pour dissiper les légeres inflammations récentes, empêcher le progrès des fluxions ou dépôts d'humeurs séreuses qui commencent, & même prévenir leur naissance. On les applique fort à propos sur les contusions, au moment où elles ont été faites, afin qu'il ne s'y forme pas de dépôt humoral, comme il arrive le plus souvent : on s'en sert utilement dans les cas d'inflammation aux yeux, à la bouche, aux testicules & à toutes les parties externes, quand il n'y a pas à craindre que les humeurs se portent à l'intérieur du corps : quelquefois ils conviennent sur les érésipeles aux jambes : enfin ils ont un heureux & prompt effet, quand on les applique sur le pied, dans le moment de l'entorse : ils servent aussi pour les fausses luxations. Il est aisé de sentir que, dans ces cas pressans, il faut préférer les plus simples & les répercussifs aisés à trouver : c'est pourquoi il n'est pas étonnant que les remedes de ce genre, très usités en pareil cas, soient l'eau froide, la neige, la glace, le blanc d'œuf, le vin acerbe ou dur, l'oxycrat ou d'autres semblables que l'on peut se procurer par-tout & au moment du besoin. Mais lorsque le mal est déja

REPERCUSSIFS.

ancien, on ſe gardera bien d'employer ces topiques, pour ne pas le rendre plus grave en ſe ſervant d'un remede qui eſt hors de ſaiſon, ou, afin de ne pas faire naître la gangrene, ce qui ſeroit encore plus fâcheux. Quoique les aſtringens puiſſent auſſi avoir l'effet des répercuſſifs, cependant on s'en ſert pour remplir d'autres indications, par exemple, pour arrêter les hémorrhagies, remédier à la chûte de l'anus, du vagin, des inteſtins & des autres viſceres, enfin pour rendre à diverſes parties leur ton, leur élaſticité. Je dois ajoûter que l'uſage des aſtringens externes, & ſur-tout des ſtyptiques, peut devenir nuiſible, par exemple, dans certaines hémorrhagies; car il s'en trouve aſſez ſouvent qui, étant arrêtées trop tôt, donnent lieu aux plus fâcheux ſymptomes.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de biſtorte, de tormentille, de ſceau de Salomon, de conſoude, d'ortie.

Les feuilles de prêle, de plantain, de renouée, de bourſe-à-berger, de millefeuille, de piloſelle, d'ortie, de ronce, d'argentine, de pied-de-lion, de *coronopus* (1), de joubarbe, de morelle, de ciguë, de lentille d'eau, d'oſeille, de pourpier; la pulmonaire d'arbre.

Les roſes rouges, les balauſtes ou fleurs du grenadier.

Les ſemences de ſumach, de coing... la farine de féves... l'écorce de grenade; les noix de cyprès (2), la noix de galle, l'agaric ordinaire (3)...

ASTRINGENS.

Le maſtic, la réſine tacamahaca, la ſarcocolle, l'oliban... le ſang-dragon (4), le ſuc d'acacia.

Le vin rouge, le vinaigre, l'oxycrat, le verjus.... le jus de citron, le jus de limon.... le petit lait. Le blanc d'œuf. La limace...

L'eau froide ; la neige, la glace. L'encre à écrire... le ſel commun, le nitre, l'alun (5), le vitriol verd (6), la pierre hæmatite (7), la craie, le bol d'Arménie. La céruſe, la litharge, le gypſe... la terre ſigillée (8). La terre cimolée des couteliers, ou la moulée.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de plantain, de frai de grenouille, de roſes rouges... le ſuc d'oſeille, de morelle, de plantain, de laitue, de pourpier... les mucilages des ſemences de coing & de pſyllium... le vinaigre roſat, le vinaigre de Saturne...

L'onguent roſat, le cérat de Galien, le *nutritum*, l'emplâtre contre la rupture ou les hernies... l'eau alumineuſe, l'eau ſtyptique, l'eau de Rabel, la boule de Mars.

La pierre divine, la pierre médicamenteuſe, la pierre à cautere, la pierre infernale.

REPER-CUSSIFS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

EAU ALUMINEUSE.

PRENEZ de l'*alun*, la quantité qui vous ſera néceſſaire : mettez-le fondre dans l'eau, juſqu'à ce qu'elle en ſoit auſſi chargée qu'il eſt poſſible.

EAU VITRIOLIQUE.

PRENEZ de *vitriol blanc*, un gros : faites fondre dans une once d'eau.

EPITHEMES.

PRENEZ du *bol d'Arménie* préparé, autant que vous en aurez beſoin : mêlez avec du *blanc d'œuf* & *de l'eau de roſes* : remuez le mêlange juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtance d'un cataplaſme : étendez-en ſur des étoupes de chanvre, & appliquez ſur la partie malade, en recouvrant les étoupes de bandes imbibées d'*oxycrat*. Ce remede eſt propre pour les contuſions & les plaies récentes.

PRENEZ *poudre d'alun* & *ſuie luiſante*, de chaque une once : mêlez, ſuivant l'art, avec du *blanc d'œuf*, pour donner la conſiſtance convenable.

PRENEZ de *vinaigre roſat*, deux onces ; des *blancs d'œufs*, au nombre de deux : ces ſubſtances étant bien mêlées en les agitant, ajoûtez *bol d'Arménie* & *maſtic*, de chaque deux gros : mêlez.

PRENEZ de *noix de galles* en poudre, deux onces ; de *bol d'Arménie*, deux gros ; de *vitriol bleu*, un demi-gros ; d'*alun*, un gros : mêlez ;

pour une poudre à laquelle on donnera, avec du *blanc d'œuf*, la conſiſtance d'épitheme.

ASTRINGENS.

PRENEZ des *blancs d'œufs*, au nombre de deux; d'*huile roſat*, trois onces; de *ſuc de plantain*, une demi-once; de *mucilage de ſemences de coings*, deux onces: mêlez, ſelon l'art, pour un épitheme qu'il convient d'appliquer ſur les éréſipelles.

FOMENTATIONS.

PRENEZ *ſuc de plantain* & *ſuc de grande joubarbe*, de chaque trois onces; d'*eau de roſes*, une once: mêlez.

PRENEZ de *céruſe*, quatre onces; *vinaigre* & *eau de fleurs de ſureau*, de chaque une livre. Quand la diſſolution ſera faite, laiſſez dépoſer: prenez la liqueur qui ſurnagera le dépôt, & paſſez: appliquez cette fomentation tiéde.

PRENEZ de *racines de tormentille*, deux onces; *feuilles de plantain* & *de renouée*, de chaque deux poignées; *balauſtes* & *ſemences de ſumach* contuſes, de chaque une poignée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à quatre livres: paſſez: ajoûtez à la colature deux onces de *miel roſat*; pour ſervir en fomentations, lotions, injections.

PRENEZ *ſemence de ſumach*, *écorce de grenade* & *roſes rouges*, de chaque une once: mettez infuſer chaudement, durant vingt-quatre heures, dans trois livres de *vin rouge*; pour ſervir aux mêmes uſages que la préparation précédente.

CATAPLASMES.

PRENEZ *feuilles de renouée* & *de tabouret*, ou *bourſe-à-berger*, de chaque deux poignées, de

REPER-CUSSIFS.

roſes rouges, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vinaigre* : enſuite pilez, & paſſez par un tamis de crin : ajoûtez à la pulpe *farine de féves* & *onguent roſat*, de chaque une once ; pour un cataplaſme.

PRENEZ *racines de conſoude* & *de biſtorte*, de chaque trois onces ; *feuilles de plantain* & *de prêle*, de chaque deux poignées ; de *roſes rouges*, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'un *vin dur* ou acerbe : paſſez : ajoûtez à la pulpe une once d'*écorce de grenade* en poudre : mêlez : faites, ſelon l'art, un cataplaſme.

POUDRE.

PRENEZ *terre ſigillée* & *ſang-dragon*, de chaque deux gros ; *myrrhe* & *colcothar*, de chaque un demi-gros : mêlez.

PRENEZ de la *farine de féves*, une demi-once ; de la *myrrhe* & de la *céruſe*, de chaque deux gros ; du *camphre*, un ſcrupule : mêlez ; pour une poudre.

LINIMENT.

PRENEZ *bol d'Arménie*, une once & demie ; *vinaigre* & *ſuc de plantain*, de chaque deux onces ; *huile roſat*, trois onces : mêlez ; pour un liniment.

PRENEZ les *blancs de deux œufs*, mêlez-les avec trois onces d'*huile roſat* ; *ſuc de plantain* & *mucilage de ſemences de pſyllium*, de chaque une once. Ce mêlange ſervira de liniment.

CÉRAT.

PRENEZ de *cérat blanc de Galien*, trois onces ; *bol d'Arménie* & *ſang-dragon*, de chaque un gros : mêlez.

ASTRINGENS.

COMMENTAIRES.

(1.) *CORONOPUS HORTENSIS, C. B. P.* dite *Corne-de-cerf.*

Cette plante, de la famille du plantain, en a les vertus; c'eſt pourquoi on la met au nombre des médicamens internes, vulnéraires & aſtringens : elle a encore place parmi les diurétiques. Communément on preſcrit juſqu'à une poignée de *coronopus* pour chaque livre d'infuſion ou de décoction. Quand il eſt employé à l'extérieur, ſous la forme de lotion, de fomentation ou de cataplaſme, il paſſe pour répercuſſif & aſtringent; mais il eſt rare qu'on en faſſe uſage de cette maniere.

(2.) LA NOIX DE CYPRÈS. *Nux cupreſſi.*

Ce fruit eſt du nombre des médicamens aſtringens, & de ceux qui reſſerrent le ventre; c'eſt pourquoi on en vante les bons effets dans le flux de ventre & la dyſſenterie. La noix de cyprès ſe preſcrit en ſubſtance, depuis un demi-gros juſqu'à un gros : il en entre le double dans une décoction. On emploie plus ſouvent ce médicament comme fébrifuge; pour lors on en prend la doſe marquée ci-deſſus, & elle ſe réitere de quatre en quatre heures; mais il faut avoir peu de confiance à ce remede. La noix de cyprès eſt encore d'uſage à l'extérieur; & employée de cette maniere, elle paſſe pour aſtringente & répercuſſive; & ce ſont ces vertus qui la font entrer quelquefois dans la compoſition des injections, des fomentations, des lavemens.

REPERCUSSIFS.

(3.) L'AGARIC DE CHÊNE. *Agaricus, pedis equini facie, Inſt. rei herb.*

Cet agaric eſt tout à-fait différent de l'eſpece que l'on met au nombre des purgatifs. Celui dont il s'agit ici, croît ſur les troncs des vieux chênes, des amandiers, & d'autres arbres : quelques auteurs le nomment *fungus igniarius*, l'amadouvier, parceque c'eſt avec ce champignon qu'on fait l'amadou, ſubſtance qui peut être employée pour cauteriſer, de même que le moxa des chinois. Pour que l'agaric ſerve aux uſages de la médecine, il faut qu'il ſoit préparé comme il ſuit. On enleve de l'agaric l'écorce & les autres parties dures & ligneuſes ; après quoi, on le bat juſqu'à ce qu'il forme un corps ſpongieux très flexible, doux au toucher, & aiſé à déchirer. Il eſt des occaſions où l'on trouvera beaucoup plus facile & plus prompt de ſe ſervir de l'agaric qui s'emploie en amadou, & qui ſe vend par-tout. On attribue à l'agaric du chêne la vertu ſpécifique d'arrêter le ſang qui coule à plein canal des arteres coupées, même des plus gros vaiſſeaux ; mais il y a des gens qui révoquent en doute, & avec raiſon, cette vertu ſpécifique, dont on a fait tant de bruit, il y a quelques années ; & voici ſur quoi ils ſe fondent. Ils prétendent que l'agaric qui, par la préparation qu'il a reçue, eſt devenu extrêmement mou & flexible, fait plutôt l'office d'un bouchon à l'orifice des vaiſſeaux ouverts, qu'il n'agit comme médicament aſtringent ; & que rien d'ailleurs n'indique qu'il ſoit ſtyptique. Quoi qu'il en ſoit, il paroît utile dans une hémorrhagie quelconque, quand une main habile l'applique ſur les orifices des vaiſſeaux, & qu'il eſt contenu, ainſi qu'il le doit être, avec des ban-

des : c'eſt peut-être cette ſeule action méchanique qui lui mérite d'avoir place ici, auquel cas il ne devroit pas s'y trouver. ASTRINGENS.

(4.) LE SANG DRAGON. *Sanguis dragonis.*

Ce médicament eſt un ſuc gommeux & réſineux, ſans odeur, & qui ſe liquéfie ſur le feu : ſa couleur rouge devient plus brillante, quand on le réduit en pouſſiere. Le vrai, car on le vend ſouvent ſophiſtiqué, ſe retire, par des inciſions, d'un arbre des Indes que Cluſius nomme *draco arbor* : pluſieurs autres arbres étrangers, dont parlent Moriſon, Ray, &c. fourniſſent un ſuc du même genre. Le ſang-dragon ſe met avec raiſon au nombre des plus excellens medicamens aſtringens, tant internes qu'externes. Après qu'on a obſervé les précautions, & fait précéder les remedes convenables, on le donne avec ſuccès dans les flux de ventre. Il n'eſt pas moins efficace dans les cas d'hémorrhagie que l'on peut arrêter ſans danger. Nous ne devons pas manquer d'avertir que le célebre chymiſte Cartheuſer penſe que le ſang-dragon, ainſi que les autres ſubſtances réſineuſes concrétes, ne ſubiſſent aucune diſſolution dans l'eſtomac ; ce qui lui a fait dire que ces médicamens n'entrent point du tout dans les vaiſſeaux lactés & n'agiſſent que dans les premieres voies. Cette opinion ſeroit fondée, ſi les ſubſtances, dont il s'agit, n'éprouvoient l'action que de menſtrues aqueux ; mais tout le monde ſait que la bile, la ſalive & le ſuc pancréatique ſont d'une nature différente de l'eau. Quant à l'uſage externe du ſang-dragon, il eſt un des premiers remedes des claſſes des aſtringens & des répercuſſifs ; il fait partie des fortifians ; & on lui donne place dans la liſte des vulnéraires. Par ces

REPERCUSSIFS.

propriétés, il rend les gencives plus fermes; il eſt utile dans les fractures; il convient dans les hernies & les autres chutes de parties internes; il s'applique avec ſuccès ſur les contuſions, contribue à la réunion des plaies, & fait ceſſer les hémorrhagies.

(5.) L'ALUN. *Alumen.*

Ce médicament eſt une ſubſtance foſſile, blanchâtre, & d'une ſaveur ſtyptique ou aſtringente, qui paroît formée d'un ſel acide minéral & d'une terre bolaire. L'Allemagne en fournit beaucoup, mais on en tire auſſi de pluſieurs lieux de l'Europe. Nombre d'expériences prouvent que cet acide ne diffère nullement des acides du ſoufre & du vitriol: en effet on trouve, pour l'ordinaire, tous les corps qui le fourniſſent dans la même mine, où ces divers acides ſe retirent de la même pyrite. L'alun, qui eſt dans le commerce, a reçu des préparations; & on ne voit d'alun natif, que dans les cabinets des curieux. Outre l'alun de Rome & l'alun de roche, qui ne different l'un de l'autre que par une teinte très légere, je dirai, en paſſant, qu'il y en a un autre plus rare, c'eſt l'alun de plume, *alumen plumeum*, qui ne ſe voit auſſi que dans les cabinets d'hiſtoire naturelle. Il eſt encore à remarquer qu'il ſe trouve des gens peu connoiſſeurs qui prennent pour cet alun une eſpece d'amianthe qui ſe ſépare en feuillets comme l'alun de plume, & dont on faiſoit autrefois des toiles incombuſtibles.

L'alun eſt d'uſage en médecine, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur; mais on ne le fait jamais prendre intérieurement, à moins qu'on n'en ait fait préalablement une diſſolution de laquelle ſe retirent, par des procédés fort connus, des cryſ-

taux

taux à huit pans. Ce médicament eſt un des plus puiſſans aſtringens & ſtyptiques : il paſſe auſſi pour un excellent remede fortifiant. Par ces propriétés, il fait ceſſer le vomiſſement & arrête les flux de ventre : il a d'heureux ſuccès dans le cas d'hémorrhagies, & principalement de celles de la matrice ; quelquefois même il convient dans le crachement de ſang ; mais ce n'eſt que dans les cas les plus preſſans qu'on doit faire prendre ce médicament intérieurement. D'ailleurs l'alun, ainſi que les autres médicamens fortifians, excite l'écoulement des urines : il eſt capable de guérir la fiévre intermittente, même la plus opiniâtre. On preſcrit depuis deux grains d'alun juſqu'à douze grains, ſous la forme de bol ; & celui-ci ſe forme avec de la conſerve de roſes ; ou bien on diſſout l'alun dans une ou deux onces de ſuc d'ortie ; ce qui ſe peut répéter pluſieurs fois le jour, dans les cas où une hémorrhagie fait craindre pour la vie. Quelquefois on en fait diſſoudre depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros dans une ou deux livres d'eau que l'on prend par verrées. Mais, comme nous en avons déja averti, ce n'eſt qu'avec la plus grande réſerve, & après avoir fait précéder les remedes convenables, que l'on doit preſcrire intérieurement ce remede qui peut cauſer beaucoup de mal, quand on le prend trop tôt, ou dans des cas où il ne convient pas ; car alors il fait naître des obſtructions qui amenent bientôt l'hydropiſie, ou une toux opiniâtre qui ſe termine par la phthiſie, ou des douleurs internes, ou la conſtipation, &c.

ASTRINGENS.

Quant à l'uſage externe de l'alun, il n'eſt pas de remede plus puiſſant contre les hémorrhagies. Pour s'en ſervir, on en fait diſſoudre juſqu'à un

REPERCUSSIFS.

gros & plus dans une livre d'eau commune, ou dans des eaux distillées de roses, de plantain, de renouée, &c. Dans cette dissolution, qui est l'eau alumineuse, *aqua aluminosa*, on trempe des linges, de la charpie, que l'on applique, autant qu'il est possible, à l'orifice des vaisseaux. C'est agir très imprudemment & risquer beaucoup, que de mettre des linges imbibés d'eau alumineuse aux aisselles & sur les pieds parceque ces parties rendent une mauvaise odeur; car on a vu très souvent les maux les plus fâcheux être la suite du traitement inconsidéré de ces incommodités. L'alun entre encore dans les gargarismes répercussifs qui se préparent pour l'esquinancie commençante: la même vertu le fait employer dans les collyres, pour dissiper les fluxions qui se jettent sur les yeux; il est encore déterſif & cathérétique; & en cette qualité, on en met avec succès sur les aphthes & les ulceres scorbutiques de la bouche. Enfin l'alun calciné, qui se prépare par une simple calcination de cette substance sur une lame de fer, passe pour un escarotique fort doux & un dessiccatif excellent: il est d'un usage commun pour consommer les chairs fongueuses des ulceres.

(6.) LE VITRIOL VERD. *Vitriolum viride.*

Ce médicament est un sel fossile métallique ou ferrugineux que l'on retire, par le moyen de plusieurs lotions & de l'évaporation, d'une espece de pyrite ou marcassite qui se trouve en Angleterre & dans d'autres endroits de l'Europe. Le vitriol verd, ainsi nommé pour le distinguer du bleu, dont nous parlerons ailleurs, a une très grande stypticité, & il est cathérétique, ce qui fait qu'on l'applique avec succès à l'extérieur,

dans les cas d'hémorrhagies ; & qu'on l'emploie utilement pour cicatriſer les ulceres de la bouche. C'eſt avec cette eſpece de vitriol, qu'on prépare une poudre ſympathique & une eau ſtyptique dont nous parlerons. Le vitriol verd, ſoumis à la diſtillation, fournit un eſprit acide que l'on conjecture avec fondement ne différer nullement, ou du moins que très peu, de l'eſprit acide du ſoufre & de l'alun. ASTRINGENS.

Le colcothar ou calchite foſſile, *colcothar* vel *calcitis foſſilis*, n'eſt autre choſe, à ce que l'on croit, que du vitriol verd qui a été calciné dans les entrailles de la terre. Si on fait calciner le vitriol verd, ſuivant le procédé ordinaire des chymiſtes, on a un colcothar artificiel. L'un & l'autre médicament ſtyptique s'emploient quelquefois à l'extérieur, pour faire ceſſer les hémorrhagies. Nous parlerons ailleurs du vitriol bleu.

(7.) LA PIERRE HÆMATITE. *Hæmatites. Lapis ſanguineus.*

Ce médicament eſt un corps dur, peſant, rougeatre & ferrugineux. Communément la pierre hæmatite ſe retire des mines avec le fer, ainſi que la pierre d'aimant. Pour pouvoir être employée à l'intérieur, elle a beſoin de ſubir la même préparation que le cinnabre & l'antimoine; après quoi, elle eſt aſtringente & reſſerre le ventre : on lui donne auſſi place parmi les remedes apéritifs, diurétiques & emménagogues. Par ces propriétés elle eſt ſalutaire dans les flux de ventre & les hémorrhagies : elle ſe donne avec ſuccès dans la cachexie & les pâles couleurs ; en un mot, elle a à peu-près les vertus du ſafran de Mars. La doſe de ce remede eſt depuis dix grains juſqu'à un ſcrupule, & même davantage. La

REPERCUSSIFS.

pierre hæmatite s'emploie plus fréquemment pour l'uſage externe, non-ſeulement comme un médicament aſtringent, mais encore comme un deſſicatif & un vulnéraire.

(8.) LA TERRE SIGILLÉE. La terre de Lemnos. *Terra ſigillata. Terra Lemnia.*

Ce médicament, dont on faiſoit autrefois tant de cas, eſt une eſpece de terre graſſe & bolaire, dont on forme de petits gâteaux ſur leſquels on imprime différentes figures. C'eſt de l'iſle de Lemnos que l'on apportoit alors cette terre qui ſe fouille aujourd'hui en diverſes contrées de l'Europe. Elle entre dans les claſſes des aſtringens internes & des médicamens qui reſſerrent le ventre : on en vante l'efficacité contre les flux de ventre & les hémorrhagies. Quelques uns la regardent comme un médicament abſorbant, mais mal-à-propos, puiſqu'elle ne fermente point du tout avec les acides. On prend intérieurement de la terre ſigillée, depuis un ſcrupule juſqu'à deux. Souvent elle s'emploie à l'extérieur, comme remede aſtringent & deſſiccatif : par ſon moyen on arrête les hémorrhagies, & on conſume la ſéroſité trop abondante des plaies.

Je terminerai cet article, en avertiſſant qu'il y a une autre eſpece de terre ſigillée, tout auſſi connue que la précédente ; c'eſt celle de Malte, *terra Melitenſis*, dont on peut ſe ſervir de la même maniere & avec un égal ſuccès. Sans parler de pluſieurs autres eſpeces de terre ſigillée, qu'on peut avoir dans les cabinets des curieux ; mais qui intéreſſent peu les médecins.

FORTI-FIANS.

LES FORTIFIANS.

ON ſait aſſez généralement ce qu'on doit entendre par *médicamens fortifians externes* : mais il n'eſt pas auſſi connu qu'il y a deux ſortes de fortifians : les fortifians aromatiques & les fortifians aſtringens. Quoiqu'ils ſoient très différens les uns des autres par leurs qualités, ils produiſent néanmoins le même effet, en rendant aux fibres l'élaſticité, le ton qu'elles ont perdu. La premiere eſpece, ou les médicamens fortifians aromatiques, qui ſemblent concourir davantage avec l'opération de la nature, s'emploient communément dans le cas d'une foibleſſe générale ou de la foibleſſe d'une partie, ſoit qu'elle vienne de ce que les nerfs ſont offenſés ou obſtrués, ou de ce que le fluide nerveux n'a pas les qualités qui lui ſont néceſſaires pour ſes uſages ; ce que l'on reconnoît aiſément par les ſymptomes qui ont précédé, & ceux qui exiſtent encore ; ſoit que cette foibleſſe dépende de quelques affections contre nature, du cerveau, leſquelles, comme on ſait, produiſent ſouvent ce manque de force & ce découragement dangereux. Dans cette claſſe entrent le girofle, la ſauge, la lavande, le thym, la menthe, le fenouil, &c. Les fortifians de la ſeconde eſpece, ou les fortifians aſtringens ſont d'uſage dans les cas d'un trop grand relâchement qui n'empêche pas les nerfs de ces parties de faire leurs fonctions. On obſerve une foibleſſe générale de ce genre dans ceux qui ont été long-temps ſans manger ; qui

FORTIFIANS, ont souffert des pertes excessives, soit de sang, soit de quelqu'autre humeur utile ; chez ceux qui ont eu de longues maladies, &c. Une foiblesse particuliere du même genre est celle qui a lieu, lorsque les nerfs ou des vaisseaux sanguins sont fortement comprimés, ou lorsqu'une partie est attaquée de toute autre maladie, durant laquelle elle n'a point de force. On trouve cette vertu fortifiante astringente dans l'écorce de grenade, la noix de galle, la poix, le mastic, le sang-dragon, l'alun, le bol, &c. Enfin on verra, dans ce chapitre, des médicamens qui ont les effets des deux especes de fortifians ; tels sont les eaux minérales chaudes, le vin, le marc de raisin, &c. au moyen desquels on peut guérir les maux produits par l'un ou l'autre genre de causes indiquées ci-dessus.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de galanga, d'iris de Florence, de sceau de Salomon, de benoîte, de consoude.

Les feuilles de sauge, de lavande, de romarin (1), de basilic (2), de marjolaine, de serpolet (3), de sarriette (4), de thym (5), d'origan (6), de tanaisie, de laurier, de pied-de-lion, de renouée, de prêle.

Les fleurs de lavande, de romarin, de grenade ; les roses rouges.

Les semences d'anis, de fenouil, de sumach... les baies de laurier, de genévrier ; le girofle..., les écorces de grenades, d'oranges... les noix de cyprès, les noix de galle, le sang-dragon.

Le baume du Pérou, le baume de Tolu, le baume de Copahu, la poix de Bourgogne... l'encens, le ſtorax en larmes, le *labdanum* (7), le benjoin, le maſtic, la gomme tacamahaca, la ſarcocolle (8) : la plûpart de ces ſubſtances ſont auſſi employées pour faire des fumigations. FORTIFIANS.

Le vin, le marc de raiſin (9), l'eau-de vie... le blanc d'œuf.

L'eau froide... les eaux de Plombieres, de Bourbon-Lanci, de Bourbon-l'Archambault, de Vichy, de Digne, d'Aix la-Chapelle, du Mont-d'Or, de Balaruc, de Barèges, de Dax (10), d'Aix en Provence, de Bagnols.

L'alun, le ſel commun, l'huile de pétrole, le bol d'Arménie, la terre ſigillée, l'oſtéocolle (11).

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'HUILE de laurier, de roſes, de ſafran, de millepertuis, de petits chiens (12)... le baume nervin (13), le baume de Fioraventi, le baume du Commandeur... l'onguent *martiatum* (14); la thériaque.

L'emplâtre ſtyptique (15), l'emplâtre ſtomachique, l'emplâtre ciroëne, l'emplâtre de bétoine, l'emplâtre royal pour les hernies.

L'eau de la reine d'Hongrie, l'eau de méliſſe compoſée... la teinture de girofle. L'eſprit de ſel ammoniac... l'huile ou eſſence de Lavande, de thym, de girofle.

FORTIFIANS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTION.

PRENEZ de *myrrhe rouge*, une demi-once; de *maſtic*, deux gros; de *fleurs de lavande*, une poignée : faites bouillir dans quatre livres de *bon vin*; pour faire des lotions ſur les parties que la goutte a attaquées & affoiblies.

FOMENTATIONS.

PRENEZ *feuilles de ſauge & d'origan*, de chaque deux poignées; de *ſommités d'abſinthe*, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à deux livres : paſſez.

PRENEZ de *racines de gentiane*, une once; *feuilles de ſauge & de lavande*, de chaque une poignée; *baies de laurier & de genévrier*, de chaque une once; de *fleurs de romarin*, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin rouge*, & réduire à deux livres.

PRENEZ de *feuilles de laurier*, une poignée; *ſommités de ſauge, de romarin & de thym*, de chaque une demi-poignée; de *ſel ammoniac*, deux gros : mettez infuſer chaudement, l'eſpace d'une nuit, dans une ſuffiſante quantité de *vin rouge*, de maniere qu'il en reſte deux livres.

PRENEZ *feuilles de millepertuis, de menthe, de ſauge & de tanaiſie*, de chaque une poignée; de *roſes rouges*, une demi-poignée : mettez infuſer, l'eſpace d'une nuit, dans une ſuffiſante quantité de *vin rouge*, de façon qu'il en reſte deux livres.

PRENEZ *racines de galanga & d'iris de Flo-*

rence, de chaque deux onces ; *feuilles de menthe & de ſauge*, de chaque une poignée ; de *ſemences d'anis*, deux onces : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin rouge*, & réduire à quatre livres : paſſez. La colature ſervira en fomentations.

LINIMENS.

PRENEZ de *graiſſe humaine*, deux onces ; *baume du Pérou & eſſence de girofle*, de chaque deux gros : mêlez ; pour un liniment qu'il convient d'appliquer ſur les parties attaquées de paralyſie ou de rhumatiſme.

PRENEZ d'*huile de vers de terre*, deux onces ; *eſprit de ſel ammoniac*, deux gros : mêlez.

PRENEZ d'*eau de la reine d'Hongrie*, quatre onces ; de *baume du Pérou*, un gros ; d'*huile de lavande*, deux gros : mêlez ; pour être employé en frictions.

PRENEZ d'*huile de vers de terre*, trois onces ; d'*eſprit-de-vin camphré*, une once ; d'*huile de térébenthine*, un demi-gros ; d'*eſprit de ſel ammoniac*, un demi-gros : mêlez ; pour ſervir en liniment.

FUMIGATION.

PRENEZ d'*eau-de-vie*, la quantité que vous ſouhaiterez, ou environ une once ou deux : verſez-la peu-à-peu ſur une *plaque de fer rougie au feu*. La vapeur, qui s'en élevera, ſera dirigée de maniere qu'elle touche toute la ſurface du corps du malade qui ſera enveloppé depuis les pieds juſqu'au cou ſeulement. Cette vapeur eſt propre pour les rhumatiſmes.

FORTIFIANS.

COMMENTAIRES.

(1.) LE ROMARIN. *Roſmarinus hortenſis, anguſtiore folio, C. B. P. Anthos officin.*

Les fleurs de cette plante, qui ont beaucoup d'odeur, tiennent une des premieres places parmi les médicamens analeptiques : on les met auſſi au nombre des céphaliques & des anti-ſpaſmodiques : elles entrent dans la claſſe des ſtomachiques : enfin on les reconnoît pour apéritives & inciſives ; vértus qu'elles exercent principalement ſur les poumons & la matrice. Par ces propriétés, elles méritent d'être employées dans les cas de vertiges, d'apoplexie, de paralyſie : elles conviennent dans l'épilepſie & les affections hyſtériques : elles ont beaucoup de ſuccès dans l'aſthme : elles guériſſent les palpitations : elles ſont un remede contre la cachexie, la jauniſſe, les fleurs blanches, &c. Les fleurs de romarin ſe preſcrivent communément en infuſion dans l'eau ou le vin : leur doſe eſt d'une ou deux poignées ; ou bien on fait prendre depuis un demi gros juſqu'à un gros de la conſerve de ces fleurs. Ce médicament ſert encore plus ſouvent à l'extérieur, ſous la forme de fomentations, de bain, de cataplaſme, &c. ; & dans ce cas, on emploie les fleurs & les feuilles : outre qu'elles fortifient non-ſeulement les membres tremblans & paralytiques, mais auſſi les organes trop affoiblis de la vue & de l'ouïe, elles ſont encore anti-putrides & réſolutives. On prépare, avec les fleurs du romarin, l'eau de la reine d'Hongrie, le miel *anthoſa-*

tum, &c. compoſitions dont nous parlerons dans la ſuite.

FORTIFIANS.

(2.) LE BASILIC. *Ocimum vulgatius, C. B. P.*

Tout le monde connoît l'odeur gracieuſe de de cette plante qui ſe met, ainſi que les autres plantes aromatiques, au nombre des médicamens analeptiques, céphaliques, ſtomachiques & pectoraux inciſifs. Le baſilic eſt utile aux nourrices qui n'ont pas aſſez de lait : il excite l'écoulement des urines & des régles, &c. Le baſilic ſe prend intérieurement en infuſion dans du vin, à la doſe d'une ou deux pincées. Cette plante, employée à l'extérieur, eſt fortifiante : elle fait auſſi partie des remedes réſolutifs : enfin, réduite en poudre, & priſe par le nez, comme du tabac, elle procure un écoulement de ſéroſités par cette voie.

(3.) LE SERPOLET. *Serpillum vulgare minus, C. B. P.*

Il eſt rare qu'on preſcrive cette plante qui eſt très commune ; cependant elle n'eſt peut être pas moins céphalique, ſtomachique & utérine, que les autres plantes aromatiques. On peut auſſi s'en ſervir, à l'extérieur, de la même maniere que de ces plantes, pour fortifier certaines parties, &c.

(4.) LA SARRIETTE. *Satureia ſativa, J. B.*

Cette plante, qui eſt très odorante, approche du poivre, par ſa ſaveur piquante ; & elle en porte le nom dans quelques pays. La ſarriette ſert, pour l'ordinaire, à aſſaiſonner les viandes ; mais elle poſſede auſſi des vertus médicinales. On la met au nombre des médicamens céphaliques, ſtomachiques & carminatifs : elle entre dans les claſſes des apéritifs & des inciſifs ; & on lui reconnoît la vertu fébrifuge. Par ces propriétés, elle

FORTIFIANS.

eſt utile dans la cachexie & les fleurs blanches : elle fait du bien aux aſthmatiques, & diſſipe même la fiévre quarte. On preſcrit une ou deux pincées de ſarriette en infuſion dans du vin Cette plante, employée à l'extérieur, paſſe pour un excellent remede fortifiant : elle a encore la vertu réſolutive. On dit même qu'elle eſt un remede contre le trop grand affoibliſſement de l'organe de la vue. Il entre fort ſouvent de la ſarriette dans les gargariſmes qu'on ordonne contre la paralyſie de la langue : enfin on en fait une décoction dont la fumée ou la vapeur, conduite dans l'oreille, remédie quelquefois au tintement & au bourdonnement de cet organe.

(5.) LE THYM. *Thimus vulgaris, C. B. P.*

Les ſommités de cette plante garnies de fleurs ſont d'uſage tant intérieurement qu'extérieurement. Elles ſe mettent, avec raiſon, au nombre des médicamens céphaliques, ſtomachiques, inciſifs, &c. On en preſcrit une ou deux pincées en infuſion. Employées à l'extérieur, elles ſont fortifiantes, ainſi que les autres plantes aromatiques : on leur attribue même la vertu réſolutive par laquelle elles ſont, dit-on, ſalutaires dans les contuſions. On retire du thym, par le moyen de la diſtillation, une huile dont nous parlerons dans la ſuite.

(6.) L'ORIGAN. *Origanum vulgare ſpontaneum. Inſt. rei herb.*

Cette plante très commune, & du nombre des aromatiques, a les mêmes vertus que celles-ci, ſoit qu'on la prenne intérieurement, ſoit qu'on s'en ſerve à des uſages externes : c'eſt pourquoi nous n'en dirons pas davantage, pour ne pas tomber dans des répétitions.

(7.) LE LABDANUM.

Ce médicament eſt un ſuc gommeux & réſineux, rempli, pour l'ordinaire, de particules de ſable & d'autres corps étrangers: il dégoutte des feuilles d'une eſpece de cyſte qui croît naturellement dans diverſes contrées de l'Europe. C'eſt en Gréce, dans l iſle de Candie, & dans d'autres iſles de l'Archipel, qu'on ramaſſe cette ſubſtance; & on ſe ſert pour cela de fouets de lanieres de cuir, auxquels ce ſuc s'attache. Le *labdanum* ſe met au nombre des fortifians externes: il eſt réſolutif & digeſtif. Néanmoins on en fait rarement uſage, ſi ce n'eſt dans quelques compoſitions officinales. Il s'emploie quelquefois en fumigations dont l'odeur n'eſt pas déſagréable, & qui font du bien aux membres paralytiques ou attaqués de tremblement.

(8.) LA SARCOCOLLE. *Sarcocolla.*

Ce médicament, qui a la forme d'un amas de grumeaux, eſt une ſubſtance gommeuſe & réſineuſe, d'une mauvaiſe odeur, & plus gluante ou viſqueuſe que les précédentes. La ſarcocolle eſt le produit d'un arbriſſeau des Indes ou de l'Arabie, lequel porte, dans les ouvrages de Linnæus, le nom de *penæa*. On le compte, pour l'ordinaire, parmi les plus puiſſans médicamens fortifians & aſtringens du nombre des externes. Il a, dit-on, une vertu ſpécifique pour procurer la réunion des plaies; ce qui lui a fait donner le nom de *ſarcocolle*. Cette ſubſtance ne s'emploie preſque que dans les médicamens officinaux: quelquefois cependant il en entre dans des collyres.

(9.) LE MARC DE RAISIN. *Vinacea. Vindemiarum fæces.*

FORTIFIANS.

Avant que le marc de raiſin ait perdu la chaleur qu'il a acquiſe dans la cuve par la fermentation du vin, il eſt un puiſſant remede fortifiant & réſolutif. Ces propriétés le font employer, avec ſuccès, tant pour fortifier les membres paralytiques & trop foibles, que pour diſſiper les douleurs de goutte, de rhumatiſme, &c. On en enveloppe les parties ſouffrantes, pour leur en former comme un bain dans lequel les malades reſtent une ou deux heures & davantage, ſi les forces le permettent, en obſervant toutefois de garantir la tête de l'odeur forte du marc, qui pourroit être nuiſible.

(10.) LES EAUX MINÉRALES DE DAX. *Aquæ Tarbellicæ.*

Dax eſt une petite ville de la Gaſcogne, ſituée à dix lieues de Bayonne, du côté du nord. Ses eaux minérales ont une très grande chaleur; & à peine ſont-elles refroidies au bout de huit heures qu'elles ont été puiſées. Cependant, quand on les tranſporte, elles perdent bientôt leurs vertus. Il s'y trouve une grande quantité de ſoufre qui ſe ſublime à la ſource, comme il arrive aux eaux d'Aix-la-Chapelle. On boit des eaux de Dax, depuis une livre juſqu'à quatre, pour détruire les embarras des reins; & on lui attribue la vertu lithontriptique; mais il ne faut pas en prendre pendant les attaques de néphrétique. Leur propriété inciſive les rend ſalutaires dans l'aſthme & les autres maladies de la poitrine qui viennent d'obſtructions au poumon. On vante encore plus ces eaux comme remede externe fortifiant; elles ne ſont pas un des réſolutifs les moins efficaces. Enfin elles ſont vulnéraires & déterſives; & on en parle comme d'un puiſſant remede contre la

paralyſie : elles contribuent auſſi beaucoup à diſſiper les rhumatiſmes, & ſont un moyen de guérir les ulceres les plus rebelles. FORTIFIANS.

(11.) L'OSTEOCOLLE. *Oſteocolla.*

C'eſt une eſpece de pierre qui varie pour le volume. Elle eſt blanchâtre, concave : elle paroît de la nature du ſable, & approche, pour la forme, d'un os caſſé ; peut-être eſt-ce-là ce qui a fait croire que cette ſubſtance a la propriété de favoriſer la reproduction du cal des os rompus ; mais l'expérience a démontré la fauſſeté de cette opinion ; & à peine ſe trouve-t-il aujourd'hui quelqu'un qui emploie l'oſtéocolle comme remede fortifiant. On ne fait pas plus de cas des terres bolaires & argilleuſes qui agiſſent de la même maniere.

(12.) L'HUILE DE PETITS CHIENS. *Oleum catellorum.*

Pour faire cette huile, on met bouillir dans de l'huile & du vin blanc des chiens qui viennent de naître : enſuite on exprime cette décoction ; & tandis qu'elle eſt encore chaude, on y jette de l'origan, du ſerpolet, du pouillot, de la marjolaine & du millepertuis. Ce mêlange s'expoſe au ſoleil, durant quinze jours, afin que, par la macération, l'huile ſe charge des principes des plantes ; après quoi, on paſſe & on fait dépurer la liqueur qui ſe ſerre alors pour le beſoin. L'huile de petits chiens eſt regardée comme un puiſſant remede fortifiant externe : elle eſt auſſi réſolutive : on en applique, avec ſuccès, ſur les membres trop foibles ou paralytiques, ainſi que ſur les membres ou toute autre partie attaquée de rhumatiſme, en obſervant de faire des frictions chaudes, afin que le liniment pénetre plus profondément.

FORTIFIANS.

(13.) LE BAUME NERVIN. *Balſamum nervinum.*

Ce qui forme la baſe de ce baume, ſont des moëlles, diverſes eſpeces de graiſſe, & les huiles eſſentielles les meilleures, comme l'huile de thym, celles de lavande, de girofle, &c. Il y entre du baume de Tolu ſec & du camphre. Le baume nervin eſt un des plus excellens fortifians externes; & il a de très heureux effets, quand on l'applique ſur les parties paralytiques & attaquées de tremblement, après toutefois que l'on a employé précédemment les remedes convenables.

(14. L'ONGUENT MARTIAT. *Unguentum martiatum.*

Cet onguent ſe prépare en faiſant macérer chaudement, durant trois jours, dans de l'huile d'olives une très grande quantité de racines, d'herbes, de feuilles, de fleurs & de ſemences de plantes aromatiques, ou d'un autre genre. Cette huile ayant enſuite été exprimée, on y ajoûte, tandis qu'elle eſt encore chaude, de la cire, de la moëlle de cerf, de la graiſſe d'ours, de la graiſſe d'oie, du ſtorax, du baume de Copahu, du baume du Pérou, de l'huile de muſcade, de la gomme élémi & du maſtic. Il ſe fait de ces ſubſtances un onguent qui eſt un des plus fameux remedes fortifians externes: on lui attribue auſſi la vertu réſolutive. Il eſt à propos d'appliquer ce remede dans les cas de foibleſſe, de tremblement, de paralyſie. On le recommande contre la goutte ſciatique & tout autre rhumatiſme; & on ſe trouve bien d'en mettre ſur les tumeurs, quand il faut aider la nature à les guérir par réſolution.

(15.) L'EMPLARTE STYPTIQUE. *Emplaſtrum ſtipticum.*

Cet

Cet emplâtre ſe fait avec divers médicamens, tant fortifians que réſolutifs & vulnéraires, entre leſquels on diſtingue le *minium*, la litharge, la pierre calaminaire, la pierre hæmatite, le vitriol, le camphre, &c. outre les huiles, les réſines & les gommes qui forment la baſe de l'emplâtre. Il paſſe pour un excellent remede fortifiant externe; & il eſt rare qu'on l'emploie pour remplir d'autre indication, quoiqu'on lui reconnoiſſe les vertus réſolutives & vulnéraires.

FORTIFIANS.

LES DESSICATIFS.

LES ſubſtances qui tiennent le premier rang dans la liſte des médicamens deſſéchans ou deſſiccatifs, ſont, ſans contredit, les ſubſtances terreuſes & abſorbantes qui reçoivent dans leurs pores, ou imbibent, la ſaburre ſéreuſe, les humeurs de mauvaiſe qualité, engendrées ou amaſſées dans les ulceres, ou qui enveloppent ou émouſſent les particules ſalines irritantes. Sous le titre de *médicamens deſſicatifs* on comprend auſſi diverſes ſubſtances qui n'ont point du tout la vertu abſorbante & avec leſquelles néanmoins on traite les ulceres qui rendent une ſanie abondante: ces remedes, par leurs vertus déterſives, rongeantes ou aſtringentes, empêchent qu'il ne ſe forme des chairs fongueuſes, & modérent les ſuppurations devenues trop conſidérables; ce qui favoriſe la réunion & le deſſéchement des plaies. On voit, par ce que je viens de dire, qu'il eſt difficile de donner une définition préciſe de ce que les praticiens entendent par les termes de *remedes*

DESSICATIFS.

deſſéchans ou *deſſicatifs*. Il n'y a pas moins de difficulté à les appliquer comme il convient : cependant cette adminiſtration eſt de la plus grande importance, & accompagnée de danger, ſi elle n'a pas été faite comme il faut ; car, dans ce cas, il arrive ſouvent que les remedes employés mal-à-propos rendent les ulceres plus opiniâtres & même funeſtes. Le temps où l'uſage des déſſicatifs convient principalement pour les ulceres, c'eſt quand leur guériſon eſt fort avancée. Ce n'eſt qu'avec la plus grande réſerve, & beaucoup de précaution, qu'on peut en appliquer ſur la gale, les dartres & les autres maladies de la peau, qui ſont du même genre, parcequ'en opérant trop tôt le deſſéchement de ces éruptions critiques, on donne fort ſouvent lieu aux plus fâcheux ſymptomes qu'il eſt très difficile de guérir ; & on peut même, en ſupprimant ainſi à contre temps l'écoulement de quelque humeur maligne, occaſionner la mort ; c'eſt ce que les praticiens ont vu, plus d'une fois, arriver à des perſonnes foibles ou délicates, & à des gens fort âgés.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines d'iris de Florence, d'ariſtoloche ronde, de gentiane, de chélidoine, de ſceau de Salomon, de bourgêne.

Les feuilles de ſabine, de chélidoine.

Les ſemences de ſtaphiſaigre, de lupin.

La poudre de bois carié ou vermoulu (1), le lin cardé... la cendre de ſarmens de vigne, celle du bois verd ; la ſuie.

L'os de féche, les pierres d'écreviſſes, l'urine... le corail, les huitres calcinées... l'alun, le vitriol blanc. DESSICATIFS.

La craie, le bol d'Arménie, la terre ſigillée... la pierre hæmatite, la pierre calaminaire (2), la tuthie... la céruſe (3), la litharge (4), le verd-de-gris (5)... le *minium* (6), le cinnabre.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'ALUN calciné, le plomb calciné (7), les trochiſques de *minium*.

Le baume d Arcæus; l'eau de chaux.

L'onguent blanc de *Rhaſis*, l'onguent *nutritum*, l'onguent de pompholyx, l'onguent rouge (8); l'onguent brun ou de la Mere... le cérat de pierre calaminaire (9).

L'emplâtre de céruſe blanche, & l'emplâtre de céruſe noire (10), l'emplâtre de Nuremberg (11), l'emplâtre de *minium*, l'emplâtre diapalme (12), l'emplâtre de l'abbé de Graſſe; le ſparadrap.

La teinture de myrrhe, la teinture d'aloës... l'eau phagédénique, l'eau de Rabel... l'eſprit de vitriol, l'eſprit de ſel... l'huile de tartre par défaillance... l'huile de buis, de gaiac, de cannelle.

Le ſel de Saturne, l'antimoine diaphorétique... le mercure doux, le mercure précipité blanc, le mercure précipité rouge.

DESSICATIFS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS.

PRENEZ *eau de plantain*, quatre onces ; *sel de Saturne*, un gros : mêlez ; pour une lotion.

PRENEZ d'*eau de chaux*, une livre : mettez-y ce qu'il faut de *sucre de Saturne* pour rendre le mêlange laiteux.

PRENEZ d'*eau de chaux*, une demi-livre ; de *fleurs de soufre*, deux gros ; de *sel de Saturne*, deux scrupules : mêlez.

PRENEZ *alun* & *vitriol blanc*, de chaque deux onces : ces substances étant pulvérisées & mêlées, faites-les bouillir dans un vaisseau de terre, à un feu doux, jusqu'à ce que le mêlange soit dur : pulvérisez : jettez une cuillerée de cette poudre dans deux livres d'eau bouillante ; &, après leur dissolution, passez la liqueur, qui sera propre à faire des lotions.

PRENEZ d'*alun*, quatre onces : faites bouillir dans deux livres d'eau, & réduire aux deux tiers : ensuite prenez une demi-livre de *litharge*, & une livre & demie de *vinaigre* : mêlez : faites bouillir & réduire à une livre : faites de ces deux eaux préparées séparément, un mêlange qui servira à faire des lotions sur les dartres vives, & dans d'autres maladies de peau ; mais, comme je l'ai dit, avec précaution.

LINIMENS.

PRENEZ d'*huile d'amandes douces*, une demi-

once ; d'*huile de tartre par défaillance*, deux gros : mêlez.

PRENEZ de *ſuc de patience*, deux onces ; d'*huile roſat*, trois onces ; de *litharge d'or*, une once & demie ; du *jaune d'œuf*, ce qu'il en faut pour donner à ce mêlange, en le remuant dans un mortier de marbre, la conſiſtance de liniment.

ONGUENS.

PRENEZ d'*onguent roſat*, deux gros ; de *fleurs de ſoufre*, deux ſcrupules ; de *ſucre de Saturne*, dix grains : mêlez.

PRENEZ *baume d'Arcæus & onguent baſilicum*, de chaque une once & demie ; *alun calciné & précipité rouge*, de chaque une demi-once : mêlez ſelon l'art.

EMPLATRE.

PRENEZ *huile commune*, demi-livre ; *cire blanche*, une once ; *céruſe*, quatre onces ; *camphre*, une demi-once : mêlez, & faites, ſelon l'art, un emplâtre, qui eſt le *vrai de Nuremberg*.

POUDRES.

PRENEZ de *ſabine* en poudre, une demi-once ; d'*iris de Florence*, un gros : mêlez. Ce remede eſt propre pour les ulceres chancreux.

PRENEZ d'*alun calciné*, une demi-once ; de *racine de ſceau de Salomon*, deux gros : mêlez. On peut ſe ſervir de l'alun calciné ſeul.

PRENEZ de *pierre calaminaire*, un gros ; *céruſe & tuthie préparée*, de chaque un demi-gros :

DESSICATIFS.

mêlez. Ce remede eſt propre à mettre ſur les écorchures.

PRENEZ de la *poudre de ſabine*, *du bol d'Arménie* & *du vitriol blanc*, de chaque deux gros : mêlez ; pour une poudre.

COMMENTAIRES.

(1.) LA POUDRE DE BOIS VERMOULU. *Pulvis de ligno carioſo.*

C'eſt une ſubſtance légere & poreuſe, très propre à abſorber les humeurs trop abondantes qui rendent les ulceres ſordides : cependant il eſt rare qu'on en faſſe uſage, ſi ce n'eſt pour deſſécher les écorchures qu'occaſionnent ſi fréquemment, chez les enfans, les urines & les ſelles aux parties externes où ces excrémens ſéjournent.

(2.) LA PIERRE CALAMINAIRE. *Lapis calaminaris Cadmia foſſilis.*

Ce médicament eſt une ſubſtance métallique qui contient du fer, dont la couleur eſt rouge & la dureté médiocre. Les ouvriers qui travaillent le cuivre, l'emploient pour faire le cuivre jaune ou le laiton. La pierre calaminaire qu'on trouve en pluſieurs endroits de l'Allemagne & de la Pologne, a des propriétés médicinales ; & même on la met au nombre des plus excellens remedes deſſicatifs : avec elle ſe traitent pour l'ordinaire, & heureuſement, tant les écorchures & excoriations, que les ulceres dont la ſuppuration eſt trop abondante. On compoſe avec cette pierre un cérat dont nous parlerons.

(3.) LA CÉRUSE. Le blanc de plomb. *Ceruſſa.*

DESSICATIFS.

Cette matiere eſt du plomb même, mais qui n'eſt plus dans ſon état naturel, le vinaigre l'ayant converti en une eſpece de rouille blanche. La céruſe s'emploie comme médicament anodyn & deſſicatif; & elle entre dans la compoſition d'un grand nombre d'onguens & d'emplâtres : du reſte, il eſt rare qu'on faſſe uſage de la céruſe ſeule, ſi ce n'eſt qu'on en ſaupoudre quelquefois les écorchures des enfans & des perſonnes plus âgées.

(4.) LA LITHARGE. *Lithargyrus.*

Cette ſubſtance eſt une eſpece de ſcorie que l'on ramaſſe dans les fourneaux des ouvriers qui fondent & purifient les métaux. C'eſt le degré ſeul de calcination qui forme la différence que l'on obſerve entre la litharge d'or ou jaune, & la litharge blanche ou d'argent. L'une & l'autre ont les mêmes propriétés, & ſe diſſolvent également dans les ſubſtances huileuſes ou graiſſeuſes. Ce produit du plomb eſt de l'uſage le plus ordinaire comme puiſſant deſſicatif : il fait partie des médicamens déterſifs : on lui reconnoît la vertu anodyne. Par ces propriétés la litharge mérite d'être employée dans la plûpart des emplâtres ou onguens. Tout le monde ſait combien le vin acide ou acerbe, dans lequel on a mis de la litharge, fait de mal à ceux qui en boivent, & qu'il y a peine de mort pour quiconque auroit fait uſage de ce funeſte moyen d'adoucir le vin.

(5.) LE VERD-DE-GRIS. *Viride æris. Ærugo.*

Cette matiere n'eſt autre choſe qu'une rouille verdâtre que l'on ratiſſe de la ſuperficie des lames de cuivre, qui ont été quelque temps expoſées à l'action du marc de raiſin. C'eſt un médicament

DESSICATIFS.

desſicatif, déterſif & cathérétique ; il entre dans divers onguens & emplâtres : du reſte, on s'en ſert rarement, ſi ce n'eſt pour deſſécher les ulceres occaſionnés par la gale ou d'autres maladies de peau du même genre ; dans ce cas, on fait une teinture avec de l'eau de-vie & le verd-de gris, après que celui-ci a été préalablement diſſous dans le vinaigre, & que le vinaigre a été enlevé par l'évaporation.

(6.) LE MINIUM.

Cette ſubſtance eſt le produit d'une longue calcination du plomb ; de ſorte que c'eſt avec raiſon qu'on l'appelle plomb rouge. Ce métal brûle facilement & ſe change alors en une pouſſiere griſe ou cendrée qui devient enſuite jaune, & enfin rouge. Je ferai remarquer, en paſſant, que cette chaux de plomb, ainſi que la litharge, étant remiſes au feu, mêlées avec du charbon, reprennent leur premiere nature, c'eſt-à-dire, redeviennent de vrai plomb. Le *minium* paſſe pour deſſicatif & aſtringent ; & à raiſon de cette double propriété, il entre dans la compoſition de pluſieurs emplâtres & onguens officinaux. Il ſe trouve auſſi quelques perſonnes qui l'emploient ſeul & ſans autre préparation, par exemple, pour le traitement des ulceres vénériens, qui ſe cicatriſent plus facilement quand on les ſaupoudre de *minium*. On trouve chez les apothicaires des trochiſques de *minium*, dont nous aurons occaſion de parler.

(7.) LE PLOMB. *Plumbum. Saturnus.*

Ce métal, des plus communs, devient, par une diſſolution quelconque, très pernicieux, & on craint avec très grande raiſon de le donner intérieurement : mais on l'emploie très familiere-

ment en dehors. Il paſſe pour un remede anodyn, quand on en applique des lames très minces ſur les ulceres cancéreux. Lorſque ces lames ſont recouvertes de vif-argent, elles agiſſent comme réſolutives ſur les tumeurs cyſtiques, les ganglions, &c. Le plomb fondu dans un vaſe de terre, & agité quelque temps, forme une poudre noirâtre qui n'eſt pas un des moins bons remedes externes, deſſicatifs & calmans, & qui s'applique avec ſuccès ſur les ulceres des jambes les plus rebelles, ou dont on n'a pu procurer la guériſon, ni empêcher les progrès par les autres moyens uſités. Nous parlerons ailleurs de la céruſe & du ſel de Saturne.

DESSICCATIFS.

(8.) L'ONGUENT ROUGE DESSICATIF, ou le deſſicatif rouge. *Unguentum rubrum exſiccans. Deſſicativum rubrum.*

La cire & l'huile roſat forment la baſe de cet onguent : il y entre auſſi du bol d'Arménie, de la pierre calaminaire, de la litharge, de la céruſe, du camphre. Il paſſe, & avec raiſon, pour un remede deſſicatif & anodin : on l'applique fort ſouvent & avec ſuccès, ſur les plaies accompagnées d'inflammation.

(9.) LE CÉRAT DE PIERRE CALAMINAIRE. *Ceratum de lapide calaminari.*

Ce cérat, que le médecin Anglois Turner a inventé, ſe fait avec de la cire, de l'huile, du beurre, auxquels on ajoûte de la pierre calaminaire. C'eſt un très bon remede deſſicatif & adouciſſant : il s'emploie avec un heureux ſuccès dans le traitement des ulceres, de quelque nature qu'ils ſoient.

(10.) L'EMPLATRE DE CÉRUSE. *Emplaſtrum de cerruſſâ.*

DESSICCATIFS.

Cet emplâtre ſe prépare avec de la céruſe & de l'huile roſat que l'on fait bouillir dans de l'eau, & auxquels on ajoûte de la cire, pour que le mêlange acquiere la conſiſtance requiſe. Il eſt du nombre des meilleurs remedes deſſiccatifs : on en vante principalement les effets contre les brûlures & les écorchures ou excoriations. Peut-être eſt-ce un moyen d'augmenter l'efficacité de cet emplâtre, que de le faire bouillir ſans eau, juſqu'à ce qu'il ſoit brulé de maniere qu'il devienne noir, ce qui le fait nommer alors *l'emplâtre noir de céruſe* ou *l'emplâtre de céruſe brûlée* ; celui-ci s'applique avec aſſez de ſuccès ſur les ulceres les plus rebelles, & ſur-tout ſur ceux des jambes.

(11.) L'EMPLATRE DE NUREMBERG. *Emplaſtrum Norimbergenſe.*

Cet emplâtre, qui n'eſt connu que depuis quelques années, emprunte ſes vertus du *minium* & du camphre qui ſe mêlent avec de la cire, de l'huile roſat & de la graiſſe de cerf : on le met au nombre des plus puiſſans remedes deſſicatifs ; il a auſſi place parmi les réſolutifs : enfin on lui reconnoît la vertu anodyne ; & c'eſt en cette derniere qualité qu'il convient de l'employer, pour appaiſer les démangeaiſons aux jambes produites par le feu dont on s'eſt trop approché, ou par toute autre cauſe. L'emplâtre de Nuremberg eſt d'un uſage très-commun. Il court pluſieurs formules différentes de cet emplâtre ; voyez celle que nous avons donnée, que nous croyons être la vraie.

(12.) L'EMPLATRE DIAPALME. *Emplaſtrum diapalma.*

Cet emplâtre a reçu le nom de *diapalme*, des

Jeunes branches de palmier que l'on faiſoit entrer dans ſa compoſition, mais que bien des gens en retranchent actuellement comme étant inutiles. Il emprunte ſes vertus de la litharge & du vitriol blanc auxquels la cire, l'huile & la graiſſe ſervent d'excipient, & que l'on prépare ſuivant un procédé très connu. L'emplâtre diapalme eſt très bon, tant pour deſſécher que pour réſoudre; & il eſt des plus uſités pour remplir ces deux indications

DESSICCATIFS.

LES VESICATOIRES

ET LES CATHÉRÉTIQUES.

CE ſont les noms qu'on a coutume de donner à diverſes eſpeces de médicamens topiques qui irritent, rongent & détruiſent les parties ſur leſquelles on les applique, & dont l'action eſt accompagnée de plus ou moins de chaleur. Les uns agiſſent plus doucement; on les nomme rubefians: ils ne font que rougir la peau en l'échauffant: le poivre, la pyrethre, la ſcille, la ſemence de l herbe aux poux, & principalement celle de moutarde, qui donne le nom de ſynapiſme à ces ſortes d'applications, ſont les matieres qu'on emploie le plus familierement: on les mêle, lorſqu'elles ſont bien pulvériſées, avec la pulpe de figues cuites, la poix, les onguens, les emplâtres pour les mieux fixer. On a ſoin d'échauffer auparavant la partie, en la frottant avec des linges groſſiers, ou trempés dans du vinaigre aiguiſé par le ſel, le poivre, l'euphorbe, &c.; l'é-

VESICATOIRES.

corce du garou, la racine du dentellaria ou du clematitis, & principalement les cantharides, fourniſſent la matiere des veſicatoires, pour l'application deſquels on prend les mêmes précautions. D'autres ſont plus âcres, & ont une action plus vive ; ils s'appellent *cathérétiques*, *cauſtiques* & *eſcarotiques*. Ce ſont les derniers dont on ſe ſert communément pour exciter ou ouvrir des écoulemens artificiels : mais le cautere actuel eſt préférable aux uns & aux autres pour cet uſage ; car outre les topiques cathérétiques que l'on compoſe pour entamer la peau, il y a encore d'autres moyens de donner une iſſue aux humeurs : en effet, on peut faire des ouvertures avec la lancette ou avec le fer rouge : la lancette eſt le moyen le moins difficile à ſupporter ; le ſecond cauſe les plus cruelles douleurs ; il eſt vrai que ces douleurs même ſont ſouvent utiles. L'application du fer rouge eſt auſſi d'un puiſſant ſecours pour empêcher les progrès de la gangrene, arrêter la carie des os, détruire le poiſon de la rage, & d'autres animaux venimeux, ranimer les eſprits, &c. Mais il ſeroit trop long de rapporter ici tous les effets ſalutaires de cette eſpece de remede. On a lieu d'être ſurpris qu'un ſi puiſſant moyen de guériſon ſoit négligé au point où il eſt, ſans qu'on en puiſſe alléguer de raiſon.

Les Egyptiens guériſſoient, en employant le feu, des maladies que nous regardons comme incurables : les Chinois font encore beaucoup d'uſage du feu dans le traitement des maladies ; ils n'emploient pas ſeulement le fer rouge ; ils appliquent auſſi le *moxa*, qui n'eſt autre choſe qu'une matiere laineuſe ou un duvet d'une eſpece d'armoiſe dont parle Linnæus, & avec quoi on fait

des cônes qui ont environ un pouce de largeur à la baſe. Pour ſe ſervir du *moxa*, on attache un cone à la peau, au moyen d'un peu de gomme arabique ; puis on met le feu au ſommet : la flamme deſcendant peu-à-peu, atteint la peau qu'elle brûle comme feroit le cautere actuel, mais avec une légere douleur. Si cette premiere brûlure n'eſt pas ſuffiſante, on allume de la même maniere un ſecond & même un troiſieme cône de *moxa*. On forme auſſi des cones d'un moindre volume, & qui ne ſont guères plus gros qu'un pois : ceux-ci ſont deſtinés pour les perſonnes foibles & délicates ; mais ils ont un effet plus lent, comme cela eſt naturel, ne produiſant qu'une veſſie, & une eſcarre ſur leſquelles on met communément de l'onguent baſilicon. C'eſt avec ce genre de remede qui eſt de l'uſage le plus fréquent dans les pays orientaux, que leurs habitans viennent à bout de guérir les douleurs les plus opiniâtres de rhumatiſmes, de goutte, ou de toute autre nature, & que l'on diſſipe l'apoplexie, l'épilepſie, & les autres maladies qui peuvent être guéries par les grandes & promptes révulſions. On ſe repréſente ce moyen de guériſon comme cruel & difficile à ſupporter ; mais n'eſt-il pas encore plus affreux de ſouffrir les douleurs & incommodités qui accompagnent ſi long-temps ces maladies chroniques ? Dans ce pays-ci il ſeroit aiſé de remplacer le *moxa* par différentes plantes qui ont beaucoup de duvet. Sans parler de l'amadou qui lui eſt peu-être ſupérieur. La clématite & une eſpece d'*echinopus* d'Eſpagne nous fourniroient probablement une matiere ſemblable : on pourroit encore employer au même

VESICATOIRES.

uſage la moëlle de jonc & de ſureau, le coton, le lin, le chanvre, &c.

Enfin, de quelque maniere que l'on faſſe un cautere, on forme un écoulement ſalutaire par lequel le ſang s'épure, qui procure la guériſon de diverſes maladies chroniques rebelles aux autres remedes; & on prévient les plus fâcheux ſymptomes prêts à ſe déclarer. Ces petits ulceres ont le plus heureux ſuccès, non-ſeulement dans des maladies de la tête & des yeux, mais encore dans le traitement de la goutte ſciatique, & toutes les fois qu'on a pour objet de détourner une humeur & de l'obliger à ſe porter ſur une partie déterminée. L'expérience a appris à tout le monde, qu'on ne doit jamais fermer les cauteres qui ſont fort anciens, & que dans le cas où ils paroiſſent diſpoſés à ſe ſécher, il faut avoir grand ſoin de les entretenir humides. Tous les praticiens ſavent qu'il y a diverſes maladies aiguës qui ſe terminent par un abcès critique: quand celui-ci ſe trouve dans l'intérieur du corps, c'eſt une criſe très fâcheuſe & le plus ſouvent funeſte; auſſi ne doit-on rien négliger de ce qui peut faire porter à la peau ou à l'extérieur ce dépôt d'humeur qui ſe prepare, ou l'y rappeller; ce ſont des effets que peuvent produire les cathérétiques. Perſonne n'ignore qu'il ne faut pas travailler mal-à propos à deſſécher & faire cicatriſer les ulceres anciens, qui, dans un âge avancé, deviennent un écoulement ſalutaire, au moyen duquel les humeurs nuiſibles engendrées dans le corps, en ſont chaſſées par la nature ſeule: la ſuppreſſion de cet écoulement ne manqueroit pas de devenir funeſte, parcequ'une telle humeur pu-

rulente n'ayant plus de ſortie, ſe porte ſouvent ſur le foie, le poumon ou un autre viſcere.

CATHERETIQUES.

Pour peu que l'on ait d'expérience, on ſait que la matiere dont ſe forme le pus, étant amaſſée & en ſtagnation dans une partie quelconque, eſt aſſez ſouvent tranſportée par les ſeules forces de la nature ſur une autre partie, & que ſouvent elle eſt conduite aux reins ou à d'autres organes excrétoires, au moyen deſquels elle ſort du corps. On voit par-là, que quand la nature ne s'oppoſe pas, par des opérations contraires, à ce que l'on tente, il faut faire enſorte que cette humeur ſoit dépoſée à la peau, ou ſoit obligée de quitter le lieu qu'elle occupe déja; & on y réuſſit ſouvent, en pratiquant un ulcere artificiel qui puiſſe ſervir d'écoulement à cette matiere nuiſible mêlée avec le ſang; mais il eſt à propos que cet ulcere ſoit accompagné de douleurs vives dans ſon commencement, parceque c'eſt un moyen d'y attirer plutôt l'humeur à laquelle il eſt deſtiné. Les vécatoires & les cathérétiques s'emploient encore pour remplir d'autres indications que les précédentes. Il eſt d'uſage de les appliquer pour ranimer les ſens, par leur irritation, dans les cas d'apoplexie, d'aſſoupiſſement, de léthargie & de paralyſie; pour détourner les eſprits animaux ou le fluide nerveux des parties attaquées de convulſions ou qui ſont le ſiége de douleurs aiguës; pour conſommer les chairs fongueuſes ou qui ſurmontent les ulceres; pour empêcher les progrès de la carie des os; pour guérir les ophthalmies rebelles aux autres remedes uſités, &c. Quand on fait uſage des cauſtiques, il faut bien prendre garde qu'ils n'agiſſent ſur les tendons, les nerfs & les vaiſſeaux un peu conſidérables.

VESICATOIRES.

Je terminerai ce que j'ai à dire sur ce sujet, par une observation importante, c'est que quand on applique les mouches cantharides que l'on sait être la matiere des vésicatoires les plus usités, il survient le plus souvent de la difficulté d'uriner, ou une suppression d'urine, qulquefois même un pissement de sang : ces accidens se préviennent & se guérissent, en faisant boire de l'eau de poulet, du petit-lait, des émulsions, ou d'autres adoucissans.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines de garou (1), de raifort sauvage, d'iris de Florence, d'aristoloche ronde, du thapsia, de l'arum, du ciclamen; la pyretre, l'ail & la scille.

Les feuilles de sabine, de garou, de chélidoine, de tithymale, de passe rage, de dentelaire (2).

La semence de staphisaigre, de moutarde (3); la cévadille, le poivre...

La poix de Bourgogne, l'euphorbe (4), les mouches cantharides (5)...

Les cendres de soude, de sarmens de vigne, de feuilles & tiges de tabac... la chaux, le verd-de-gris, le borax, l'ochre... le vitriol verd, le vitriol bleu...

Le cautere actuel fait au moyen d'un fer rouge, du *moxa*, &c.

CATHERÉTIQUES.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU de chaux, l'alun calciné...

Le baume d'Arcæus, le baume verd (6), l'onguent ægyptiac... l'emplâtre véſicatoire, l'emplâtre épiſpaſtique (7)... les trochiſques de *minium* (8), le ſparadrap eſcarotique (9).

L'eau mercurielle, ou l'eau bénite eſcarotique (10), l'eau phagédénique (11)... l'eſprit de nitre, l'eſprit de ſel, l'eſprit de ſoufre, l'eſprit de vitriol, l'eau de Rabel... le beurre d'antimoine (12), l'huile de camphre... l'huile de tartre par défaillance... l'huile de gaïac, de buis, de girofle, de cannelle.

Les ſels volatils tirés du regne animal... le mercure doux; le mercure précipité blanc (13), le précipité rouge (14)... le ſublimé corroſif (15), la pierre à cautere (16), la pierre infernale (17).

MEDICAMENS MAGISTRAUX.

EAU.

PRENEZ *alun*, deux gros; *arſenic*, deux ſcrupules : faites-les bouillir, pendant une heure, dans une livre d'*eau de plantain*. On ſe ſert de la colature pour les ulceres & les excroiſſances des gencives.

EPITHEME.

PRENEZ de *racines de raifort ſauvage* pilées,

VESICATOIRES.

la quantité qui ſera néceſſaire : appliquez ſur la peau, & laiſſez durant une demi-heure, ou juſqu'à ce que la peau ſoit devenue rouge.

CATAPLASMES.

PRENEZ de *vieux levain*, une demi-livre ; de *fiente de pigeon* fraîche, quatre onces ; de *ſemence de moutarde*, deux onces : faites, ſelon l'art, un cataplaſme ſur lequel on jettera un gros de *poudre de cantharides*. Ce cataplaſme s'appliquera à la plante des pieds, pour y appeller la goutte vague, & celle qui eſt remontée.

PRENEZ *ſemence de moutarde* en poudre, & *farine d'aveine*, de chaque une once ; de *vinaigre* très fort, une ſuffiſante quantité pour donner à ce mêlange la conſiſtance de cataplaſme.

PRENEZ de *ſemence de moutarde* pulvériſée, une once ; de *farine de graine de lin*, deux onces ; de *ſel commun*, deux gros ; de *vinaigre*, ce qu'il en faut pour faire du tout un cataplaſme.

PRENEZ *poudre de cantharides*, une once ; *pyrethre & ſemence de moutarde*, de chaque un gros ; *vieux levain*, une once : faites un cataplaſme avec ce qu'il faut de *bon vinaigre*.

PRENEZ *euphorbe & ſemence de moutarde*, de chaque une demi-once ; du *vieux levain*, deux onces ; du *vinaigre*, autant qu'il en faut pour la conſiſtance.

PRENEZ de *mie de pain blanc*, deux onces ; de *ſemence de moutarde* en poudre, une once ; d'*huile de girofle*, un demi gros ; de *vinaigre*, trois onces : mêlez avec une ſuffiſante quantité de *miel*.

PRENEZ de *pulpe de figues graſſes* cuites dans du vinaigre, deux onces ; de *ſemences de mou-*

tarde en poudre, juſqu'à une ou même deux onces : mêlez.

PRENEZ de *levain nouveau*, deux onces ; de *ſemences de moutarde*, une once ; de *ſel commun*, deux gros : mêlez avec une ſuffiſante quantité de *vinaigre*.

PRENEZ *racine de pyrethre & ſemence de moutarde*, de chaque deux onces ; de *vieux levain*, une once : mêlez avec du *vinaigre* ; pour un cataplaſme qui s'appliquera à la plante des pieds, dans le cas de phrénéſie.

PRENEZ *ſemence de moutarde*, *de poivre*, *d'euphorbe*, de chaque deux gros : faites, avec du *miel*, un cataplaſme que l'on laiſſera ſur la partie où on aura jugé à propos de l'appliquer, juſqu'à ce qu'il s'y ſoit élevé des ampoules.

LINIMENT.

PRENEZ *ariſtoloche ronde & iris de Florence*, de chaque un demi-gros ; d'*euphorbe*, un gros ; de *miel roſat*, la quantité ſuffiſante pour donner au mêlange la conſiſtance de liniment. Celui-ci convient dans les cas de carie.

ONGUENS.

PRENEZ *poudre de cantharides*, deux gros ; *euphorbe & térébenthine*, de chaque un gros : mêlez, ſelon l'art, pour un onguent.

PRENEZ *vitriol bleu*, ce que vous voudrez : mêlez avec le *jaune d'œuf* ; pour un onguent. On en uſe contre le charbon.

PRENEZ *alun calciné*, *mercure précipité blanc*, *verd-de-gris & nitre*, de chaque une once : mêlez : faites un onguent avec une ſuffiſante quantité de *blanc d'œufs*. Il eſt propre pour les ulceres.

VÉSICATOIRES.

PRENEZ *alun calciné*, *précipité rouge* & *ſabine*, de chaque un demi-gros ; d'*onguent baſilicon*, deux gros : faites un onguent avec une ſuffiſante quantité de *jaune d'œufs*. Il eſt propre pour diſſiper les verrues.

EMPLATRES.

PRENEZ de *levain de boulanger très piquant*, la quantité qui vous ſera néceſſaire : remuez-le dans un mortier, avec du *vinaigre*, en aſſez grande quantité pour donner au mêlange la conſiſtance d'onguent : ajoûtez de la *poudre de cantharides*, autant qu'il en peut entrer : faites, ſuivant l'art, un emplâtre que l'on étendra ſur un morceau de peau, & que l'on ſaupoudrera encore de *cantharidées* pulvériſées.

PRENEZ *cantharides* préparées, demi-once ; *moutarde*, deux gros ; *euphorbe*, un gros : pilez-les dans un mortier avec du *vieux levain* & le *miel ſcillitique*, pour en former une pâte ou un emplâtre ſans feu. On peut frotter la partie, avant de l'appliquer, avec la *ſcille*, pour l'échauffer.

PRENEZ de *poix de Bourgogne*, une once : mêlez avec un peu d'*huile*, & étendez ſur une peau : on peut y ajoûter de la poudre de ſemences de *moutarde* & *du poivre*, ou de la *pyrethre* pulvériſés, &c. On applique cet emplâtre ſur le dos, entre les omoplates ; & quelquefois il ſert de véſicatoire.

POUDRES.

PRENEZ de *mercure précipité rouge*, *de ſabine* & *d'ochre*, de chaque ce qui ſera néceſſaire : mêlez ; pour ſaupoudrer les verrues.

CATHERETIQUES.

PRENEZ *mercure précipité rouge* & *alun calciné*, de chaque un demi gros ; de *vitriol calciné*, un gros ; *poudre d'ariſtoloche ronde* & *iris de Florence*, de chaque deux gros : mêlez ; pour ſaupoudrer les chairs fongueuſes, ou qui ſurmontent les plaies & ulceres.

PRENEZ de *poudre d'ochre*, *de ſabine*, *d'iris de Florence*, de chaque un gros : mêlez ; pour une poudre très propre à détruire les fungoſités.

COMMENTAIRES.

(1.) LE GAROU. *Thymelæa foliis lini*, *C. B. P.*

C'eſt une choſe fort connue que la propriété qu'a cette plante de produire l'effet des véſicatoires & des cathérétiques. Dans un trou que l'on fait aux lobes des oreilles, on met un morceau de la racine de garou, afin d'exciter une ſuppuration, comme ſi on y avoit pratiqué un ſéton. C'eſt dans le même deſſein qu'on applique, derriere les oreilles, de l'écorce de cet arbriſſeau qui y ſert de véſicatoire. Ces deux manieres d'emplyer le garou, qui ſont uſitées parmi les gens de la campagne, guériſſent les ophthalmies les plus opiniâtres : elles ſont encore des moyens de prévenir & de diſſiper les fluxions qui attaquent la tête.

(2.) LA DENTELAIRE. *Dentellaria Rondelet. Plumbago quorumdam Cluſ.*

C'eſt avec fondement que cette plante eſt miſe au nombre des remedes cathérétiques ; mais il eſt rare qu'on l'emploie, ſi ce n'eſt peut-être qu'on la donne quelquefois à mâcher, comme de la py-

VESICATOIRES,

rethre, pour dissiper le mal aux dents, d'où il semble qu'elle a reçu son nom. Quelques-uns vantent son usage dans le traitement du cancer du sein. Pour s'en servir en pareil cas, on met infuser la racine & les feuilles dans l'huile d'olives qui sert, quand elle est suffisamment chargée des principes de la plante, pour faire des fomentations sur la partie malade. Voyez les *Mémoires de l'Académie des Sciences pour l'année* 1739.

(3.) LA MOUTARDE. *Sinapi rapi folio*, *C. B. P.*

Cette semence, dont la saveur est âcre & brûlante, & que l'on connoît principalement parcequ'on en a fait une espece de sauce pour assaisonner les alimens, s'emploie fort rarement comme médicament interne, quoique tout le monde convienne qu'elle est apéritive & diurétique; mais la semence de moutarde a un usage très étendu comme remede externe; car, étant réduite en poudre fine, elle passe pour un excellent sternutatoire. Si on fait un nouet avec cette poudre, & qu'on le mâche, il excite un écoulement de salive fort abondant; ce qui fait du bien à ceux qui sont sujets aux fluxions à la tête, & aux affections soporeuses. Quand on mêle la poudre de semence de moutarde avec du miel, ou de la pulpe de figues grasses, & qu'on applique ce mêlange sur la peau, il a l'effet d'un doux vésicatoire, & il procure le même bien, employé sous le nom de *sinapisme*; genre de remede qui est presque abandonné dans ce pays-ci, je ne sais pour quelle raison.

(4.) L'EUPHORBE. *Euphorbium.*

Ce médicament est une substance gommeuse & résineuse, jaunâtre, & sans odeur; dont la saveur est très âcre & presque brûlante, qui dé-

coule naturellement, ou par des inciſions artificielles d'une plante d'Afrique ou du Levant, qu'on nomme *euphorbe*, qui a un ſuc laiteux, comme les tithymales & reſſemble à un cierge épineux, portant quatre angles. L'euphorbe ne doit s'employer intérieurement qu'avec beaucoup de réſerve, & ſeulement après qu'on l'a fait diſſoudre dans du vin blanc, & que cette ſolution a été paſſée & ſoumiſe à l'évaporation. L'euphorbe paſſe pour un des plus forts médicamens draſtiques hydragogues, qui agit quelquefois ſur les inteſtins d'une maniere aſſez forte pour les ulcérer. Ce n'eſt que dans les cas les plus urgens, par exemple dans une apoplexie que les remedes uſités ne peuvent guérir, qu'il eſt permis de preſcrire l'euphorbe dont la doſe eſt depuis deux grains juſqu'à huit : ce remede, dans les autres cas, doit être proſcrit. Il n'eſt pas même ſans danger de s'en ſervir comme remede ſternutatoire ; mais c'eſt un excellent cathérétique qui eſt preſque conſacré à la carie des os, & aux bleſſures des nerfs. On en met un peu ſur les veſicatoires ordinaires, pour les rendre plus actifs. Enfin les lavemens anti-apoplectiques, dans leſquels il en entre depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros, deviennent plus irritans.

CATHERETIQUES.

(5.) LES MOUCHES CANTHARIDES. *Cantharides.*

Ces inſectes aîlés, dont la couleur verdâtre & dorée eſt très brillante, ont une odeur déſagréable & une très grande âcreté. On les trouve ſur le frêne, ſur le troeſne, ſur le peuplier blanc, &c. en France, en Italie, en Eſpagne, & autres régions tempérées. Les cantharides tiennent un rang diſtingué parmi les remedes véſicatoires les

VESICATOIRES.

plus usités ; & qui ne sait pas que la poudre de cantharides, mêlée avec de la pulpe de figue ou du levain de boulanger, s'applique, sous la forme d'emplâtre ou de cataplasme, derriere les oreilles, à l'occiput, entre les omoplates, aux jambes, aux cuisses, &c. ? On n'ignore pas que ce topique a le plus grand succès dans différentes fluxions & engorgemens dont la tête est le siége ; qu'il réveille les sens trop assoupis ; qu'il rappelle à la peau la matiere qui cause certaines fiévres malignes ; enfin qu'il est fort souvent le remede de la léthargie, du délire & des autres maladies qui approchent de celles-ci. Nous ne devons pas manquer d'avertir que les molécules irritantes des cantharides trouvent souvent moyen de parvenir, par les pores de la peau, jusques dans les vaisseaux sanguins ; ce qui fait qu'elles affectent assez souvent les reins, la vessie, les parties génitales, & qu'elles causent la difficulté d'uriner, le pissement de sang, le priapisme ; symptomes que l'on guérit, & même que l'on prévient en faisant boire abondamment du lait, du petit-lait, des émulsions & d'autres choses relâchantes & adoucissantes.

On voit, par ces effets, que l'usage interne des cantharides peut être dangereux ; & cela se prouve par ce qui est arrivé à un assez grand nombre de libertins qui, étant affoiblis par la débauche, ont eu recours à ce remede irritant, pour se donner les signes apparens de l'amour. Néanmoins on peut mettre les cantharides au nombre des plus excellens remedes diurétiques, quand elles sont données à propos, & à une dose convenable, avec les précautions requises. Elles ont suffi pour guérir des hydropiques que l'on regardoit comme in-

curables ; & il n'eſt pas étonnant que des ſuppreſſions d'urine, que tous les moyens de guériſon employés précédemment n'avoient pu faire ceſſer, aient été diſſipées par ce remede adminiſtré avec prudence. La doſe de la poudre de cantharides eſt depuis un quart de grain juſqu'à un demi-grain, un grain entier, & même davantage ; & elle ſe prend, ſoit dans une émulſion, ſoit avec de l'huile d'amandes douces ; quelques-uns y ajoûtent du camphre. Au reſte, de quelque maniere que l'on emploie ce médicament, qui a la plus grande âcreté, on doit en diminuer les effets nuiſibles, en faiſant boire abondamment des tiſanes ou des bouillons adouciſſans.

Cathere-tiques.

(6.) Le baume verd de Metz. *Balſamum viride Metenſium.*

Ce baume eſt compoſé de verd-de-gris & de vitriol blanc, que l'on a mis en digeſtion dans la térébenthine, l'huile de lin, l'huile d'olives, l'huile de laurier, à quoi on ajoûte de l'aloës, des huiles de girofle & de baies de geniévre. Le baume verd de Metz eſt un excellent remede déterſif & cathérétique, qui eſt d'un uſage très fréquent dans le traitement des ulceres, de quelque nature qu'ils ſoient.

(7.) L'emplatre épispastique. *Emplaſtrum epiſpaſticum.*

Nous ne chercherons pas l'origine du nom que porte cet emplâtre : il eſt compoſé de poix, de cire & de térébenthine. Ces ſubſtances étant liquéfiées, on y mêle de l'euphorbe & de la poudre de cantharides. Un nom, qui conviendroit mieux à ce médicament, eſt celui d'*emplâtre véſicatoire* ; mais ce qui empêche de le lui donner, c'eſt qu'on le confondroit alors avec un

VESICATOIRES.

autre emplâtre véſicatoire magiſtral ou extemporané, qu'on forme avec du levain, du vinaigre & des cantharides. Ces deux emplâtres s'emploient avec ſuccès, ainſi que les autres remedes véſicatoires, pour diſſiper les affections ſoporeuſes : ils conviennent dans les fiévres malignes, & ſont très utiles pour débarraſſer la tête de diverſes eſpeces de fluxions.

(8.) LES TROCHISQUES DE *MINIUM*. *Trochiſci de minio.*

Ces trochiſques ſe compoſent avec de la chaux de plomb, du mercure ſublimé corroſif & de la mie de pain dont on fait une pâte, en agitant le tout avec de l'eau-roſe. On met les trochiſques de *minium* au nombre des remedes cathérétiques & eſcarotiques qui ſont les plus actifs. Auſſi s'emploient-ils communément pour conſumer les chairs fongueuſes & calleuſes des ulceres, pour aggrandir les fiſtules, ouvrir les abſcès, &c.

(9.) LE SPARADRAP ESCAROTIQUE. *Sparadrapum eſcharoticum.*

Peu de perſonnes connoiſſent ce ſparadrap, quoiqu'il faſſe beaucoup de bien, quand on s'en ſert dans le traitement des ulceres, n'étant pas irritant. Il eſt compoſé de douze grains de ſublimé corroſif, de huit grains d'opium, & d'un gros de ſafran. Ces médicamens étant exactement mêlés, on y ajoûte ce qu'il faut de gomme adragant pour donner la conſiſtance convenable au mêlange qui s'étend ſur du papier ou ſur une toile uſée, dont on coupe, ſelon le beſoin, des morceaux de différente forme & grandeur, qui s'appliquent ſur les chairs que l'on veut conſumer.

(10.) L'EAU MERCURIELLE, ou l'eau bénite

eſcarotique. *Aqua mercurialis, aqua benedicta eſcharotica.*

Ce médicament eſt une diſſolution de mercure crud dans de l'eſprit-de-nitre. Il eſt du nombre des cathérétiques les plus uſités ; & on l'emploie avec ſuccès, pour conſumer les chairs fongueuſes qu'il détruit ou fait tomber en peu de temps. Quand on y ajoûte de l'eau, environ huit fois ſa quantité, il en réſulte un remede moins vif, & qui agit plus lentement. Quelques-uns font prendre intérieurement dans de la tiſane l'eau mercurielle ainſi adoucie. La proportion, qu'ils obſervent dans ce mêlange, eſt d'un demi-gros ou d'un gros d'eau mercurielle pour deux livres de tiſane. Je crois qu'en prenant les précautions convenables, il eſt poſſible de faire uſage de ce remede, ſans avoir à en redouter de mauvais effets.

(11.) L'EAU PLAGÉDÉNIQUE. *Aqua phagædenica.*

C'eſt le nom qu'on donne à la ſolution du mercure ſublimé corroſif dans de l'eau de chaux ; & elle ſe fait de maniere qu'il y ait un ſcrupule ou un demi-gros de ſublimé corroſif par livre d'eau. L'eau phagédénique & l'eau mercurielle different peu l'une de l'autre, quant aux propriétés. Les cas & la façon de les employer ſont les mêmes.

(12.) LE BEURRE D'ANTIMOINE. *Butyrum antimonii.*

On a donné ce nom à un médicament liquide, un peu épais, que l'on obtient en diſtillant un mêlange de régule d'antimoine & de ſublimé corroſif. C'eſt un cathérétique des plus uſités, tant pour enlever les chairs qui ſurmontent les ulce-

VESICATOIRES.

res, que pour consumer les callosités. Son effet est prompt & accompagné d'une légere irritation. C'est en faisant fondre ce beurre dans de l'eau tiéde, que l'on prépare la poudre d'algaroth, ainsi que nous l'avons expliqué précédemment.

(13.) LE MERCURE PRÉCIPITÉ BLANC, ou le précipité blanc. *Mercurius præcipitatus albus.*

Ce médicament chymique est du mercure dissous dans de l'esprit de nitre : le mercure se précipite sous la forme d'une poussiere blanche, quand on mêle de l'eau salée à la solution précédente. Le précipité blanc fait partie des remedes cathérétiques : il est aussi du nombre des déterfifs & des dessicatifs. On remarque surtout son efficacité dans le traitement des ulceres vénériens ; & on ne vante pas moins ses effets contre la gale & les autres maladies chroniques de la peau. On mêle depuis deux gros jusqu'à une demi-once de précipité blanc, avec deux onces de pommade de jasmin, ou d'onguent rosat. Quelques-uns font prendre intérieurement le précipité blanc, comme remede dépuratif, incisif & anti-vénérien ; mais il y a beaucoup d'autres préparations de mercure qui sont très connues & qui peuvent produire les mêmes effets salutaires, sans qu'on ait autant à redouter de leur usage que de celui du précipité blanc.

(14.) LE MERCURE PRÉCIPITÉ ROUGE, ou le précipité rouge. *Mercurius præcipitatus ruber.*

C'est du mercure que l'on a d'abord fait dissoudre dans de l'esprit de nitre, & qui, après avoir été mis en évaporation, se calcine. Ce précipité est plus actif que le précédent, comme cathérétique ; & il a aussi plus d'efficacité pour le

traitement des ulceres rebelles. Quelques auteurs conſeillent de l'employer dans les cas d'ulceres cancéreux. On ajoûte depuis un gros juſqu'à deux de précipité rouge ſur chaque once d'onguent digeſtif; ou bien on en ſaupoudre les ulceres. Il y a des perſonnes qui font prendre le précipité rouge intérieurement, comme un excellent remede antivénérien; mais la plus ſaine partie des praticiens défend ſon uſage interne. C'eſt à deſſein que nous ne parlons pas des autres précipités dont les ouvrages des chymiſtes ſont remplis & qui ne ſont pas uſités.

CATHERETIQUES.

(15.) LE SUBLIMÉ CORROSIF. *Sublimatus corroſivus.*

Ce remede eſt un ſel extrêmememt âcre & irritant, que l'on obtient, par un procédé fort connu, d'un mêlange de vitriol & de ſel marin, avec une diſſolution de mercure dans l'eſprit de nitre qui a été faite juſqu'à ſiccité. Le ſublimé corroſif eſt un très violent eſcarotique que l'on emploie non-ſeulement dans le traitement des ulceres, mais encore pour diſſiper les verrues & les autres tumeurs qui ne cédent point aux remedes uſités. Pris par le nez, il excite de violens éternuemens, ainſi que fait l'arſenic; mais ce ſont des moyens dont il ne faut faire uſage, que dans des cas preſſans & faute d'autres aſſez actifs. Nous avons déja dit que c'eſt avec le ſublimé corroſif, que ſe compoſe l'eau de Fernel & l'eau phagédénique. A l'exemple de Boerhaave & de Van-Swieten, on emploie le ſublimé corroſif intérieurement dans l'eſprit de froment rectifié, pour traiter les maladies vénériennes : la doſe eſt alors d'environ un quart de grain que l'on fait prendre en pluſieurs fois, dans l'eſpace

VESICATOIRES

d'un jour, & avec une grande quantité d'une boiſſon adouciſſante; ce traitement dure vingt-cinq ou trente jours. On aſſure que ce remede eſt plus sûr pour le traitement de la vérole & de pluſieurs autres maladies chroniques que le mercure crud. La maniere de l'employer eſt très ſimple: il ne faut que diſſoudre un demi-grain de ſublimé corroſif dans chaque once d'eſprit de froment, & on ne donne à la fois qu'un ou deux gros de cette diſſolution, en bûvant par-deſſus un grand verre de décoction d'orge, ou de toute autre tiſane adouciſſante. Nous ne doutons nullement que ce remede adminiſtré par une main habile, ne puiſſe avoir d'heureux ſuccès; mais n'eſt-il pas dangereux de le rendre public à cauſe des ſuites fâcheuſes qu'il peut avoir, quand il ſera mal adminiſtré, ou du riſque qu'on court de mettre un poiſon entre les mains de tout le monde.

(16.) LA PIERRE A CAUTERE. *Lapis cauſticus.*

Ce médicament eſt une concrétion ſaline très eſcarotique, que l'on retire, par un procédé chymique, d'un mêlange de chaux & de cendres gravelées. La pierre à cautere eſt très uſitée, non-ſeulement pour faire des cauteres & ouvrir des abcès, mais encore pour détruire les chairs fongueuſes & calleuſes des ulceres, en favoriſant la ſuppuration. J'ajoûterai, en paſſant, que les cendres gravelées, *cineres clavellati*, dont on ſe ſert pour faire la pierre à cautere, ne ſont autre choſe que la lie du vin que l'on calcine après qu'elle a été bien ſéchée.

(17.) LA PIERRE INFERNALE. *Lapis infernalis.*

On obtient ce remede d'une diſſolution d'ar-

gent par l'eſprit de nitre, après en avoir opéré la cryſtalliſation, en la ſoumettant à l'évaporation; les cryſtaux ſe liquéfient dans un creuſet, puis on éloigne la matiere du feu, pour qu'elle ſe coagule. Cette concrétion ſaline pompe avec promptitude l'humidité de l'air; ce qui en opere la diſſolution : la même choſe arrive à la pierre à cautere. La pierre infernale eſt beaucoup plus active que les autres cauſtiques : il ſuffit qu'elle touche une partie pour y faire ſon effet; c'eſt encore une raiſon pour la préférer dans le traitement des ulceres, parcequ'on n'eſt plus maître de diriger ſon action.

CATHERETIQUES.

LES ANTI-PUTRIDES

ET LES ANTI-SEPTIQUES.

PRESQUE tout le monde ſait que l'on donne l'un ou l'autre de ces noms aux médicamens externes qui remédient à la putréfaction prête à ſe faire ou déja formée, & qui ſe démontre dans les ulceres par leur mauvaiſe odeur & par la ſanie & le pus ichoreux qu'ils rendent. On comprend auſſi ſous les mêmes dénominations d'*anti-putrides* & d'*anti-ſeptiques*, les topiques qui remédient à la gangrene qui ſe déclare ſur quelques parties externes, ſoit par une couleur brune, & la diminution du ſentiment & de la chaleur naturelle, ſoit par la ſeule ceſſation ou diminution des douleurs, ſans qu'on puiſſe en aſſigner de cauſe. L'application de ces médicamens empêche que la gangrene ne continue ſes

ANTI-PUTRIDES.

progrès ; & ils ont la propriété d'empêcher le ſphacele qui ne reçoit plus de guériſon, & qui eſt la mort des parties qu'il attaque. Ces médicamens n'étant pas de la même nature, leur maniere d'agir eſt également différente. Les uns ſont des amers, les autres des aromatiques : il y a des ſubſtances balſamiques ; d'autres ſont ſalines, &c. Ainſi il faut faire un choix ; &, ſuivant les circonſtances, on doit ſe ſervir de celles-ci ou de celles-là, pour que le traitement rempliſſe l'attente du médecin, & le beſoin du malade. Il y a encore des remedes qui, dans les mêmes cas, procurent quelquefois autant de bien que les premiers ; ce ſont les anti-phlogiſtiques, les deſſicatifs, les cathérétiques & divers autres que fourniſſent différentes claſſes. Quand on emploie ceux-ci à propos, ils ont les effets des anti-ſeptiques, & les peuvent remplacer. Mais il n'eſt pas de moyen plus propre à arrêter la gangrene, que les ſcarifications qui, ainſi que tout le monde en convient, l'emportent, en efficacité, ſur tous les autres ſecours d'uſage en pareil cas.

On ne doit pas agir avec lenteur, quand il y a à craindre le ſphacele, ou qu'il exiſte déja, la partie qui en eſt attaquée n'ayant plus de chaleur ; alors on a tout à craindre de différer d'employer des remedes. Les topiques anti-ſeptiques ſont peu utiles, quand la gangrene vient de cauſe interne, ou que la chaleur naturelle eſt entiérement éteinte ; mais c'eſt avec raiſon qu'on en vante l'application dans le traitement des plaies d'armes à feu, & de celles qui ſont accompagnées de grandes contuſions, quelle qu'en ait

ait été la cauſe : ils ne ſont pas moins utiles dans les cas de brûlures, ſur les éréſipeles malins ou accompagnés de phlictenes, ſur les abſcès virulens, &c.

ANTI-SEPTIQUES.

MÉDICAMENS SIMPLES.

LES racines d'ariſtoloche ronde, de gentiane, d'iris de Florence (1); le ſouchet, la zédoaire, le roſeau aromatique.

Les feuilles de *ſcordium* (2), d'alliaire, d'ivette, de rhue, d'aurone, d'abſinthe, de méliſſe, de menthe, de ſauge, de romarin, de millefeuille, d'hyſſope, de camomille.

Les fleurs d'orange, de lavande, de romarin, de millepertuis; les roſes rouges.

Les ſemences d'anis, de fenouil; l'écorce d'orange... les cloux de girofle, la cannelle, le quinquina.

Les baumes naturels, le bon vin... le *ſtorax*, l'aloës, la myrrhe (3), le camphre... le ſel marin, le ſel ammoniac, le nitre... la neige & la glace dans les cas où la gangrene a eu pour cauſe le froid exceſſif.

MÉDICAMENS OFFICINAUX.

L'EAU-DE-VIE camphrée, l'eau vulnéraire, l'eſprit-de-vin ſimple, l'eſprit-de-vin camphré (4)... le baume du Commandeur, le baume de Fioraventi; l'huile d'*hypericum*... la teinture

ANTI-PUTRIDES.

de myrrhe (5), la teinture d'aloës (6), la teinture de girofle.

La thériaque... l'onguent ægyptiac, l'onguent de *ſtyrax* (7)...

L'eſprit de ſel (8), l'eſprit de ſoufre, l'eſprit de ſel ammoniac; l'eſſence de Rabel... l'huile de cannelle, l'huile de térébenthine (9)... l'huile de myrrhe par défaillance (10), l'huile de camphre (11).

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LOTIONS.

PRENEZ de *feuilles d'abſinthe*, deux poignées : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'*eau de mer*. On en lavera les parties gangrenées.

PRENEZ une chopine de *vin* & autant de *vinaigre*; du *ſel ammoniac*, deux onces; de *l'eau commune*, une livre : mêlez; pour une lotion.

PRENEZ *vinaigre d'eſtragon*, ſix onces; *vinaigre roſat*, deux onces; *eſprit-de-vin thériacal*, quatre onces; *ſel marin*, une once; *décoction de ſcordium*, douze onces : mêlez; pour l'uſage. Boerrhaave propoſe ce remede comme un des meilleurs topiques qu'on puiſſe oppoſer à la gangrene & à la pourriture.

FOMENTATIONS.

PRENEZ *eau de chaux* & *eſprit-de-vin camphré*, de chaque quatre onces; de *ſel ammoniac*, une demi-once : mêlez.

PRENEZ d'*eau de chaux*, une livre; d'*eau-de-*

vie camphrée, une demi-livre ; d'*eſprit de ſel ammoniac*, deux gros : mêlez.

ANTI SEPTIQUES.

PRENEZ de *vin blanc*, ſix onces ; d'*eau de fleurs de ſureau*, une demi livre ; de *vinaigre de ſureau*, deux onces ; de *ſel ammoniac*, deux gros : mêlez.

PRENEZ de *leſſive de cendres de ſarmens de vignes*, ou de l'*eau de chaux*, deux livres ; *ſommités d'abſinthe*, *ſcordium* & *romarin*, de chaque une poignée : faites bouillir ſelon l'art : paſſez : ajoûtez à la colature *teinture de myrrhe* & *teinture d'aloës*, de chaque deux onces : mêlez.

PRENEZ *feuilles de ſcordium*, *d'abſinthe*, *d'aurone* & *de rhue*, de chaque deux poignées ; *fleurs de camomille*, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à deux livres : paſſez : ajoûtez à la colature quatre onces d'*eſprit thériacal* ; de *ſavon de Veniſe*, deux onces ; de *ſel gemme*, une demi once. Ce mêlange ſervira à faire des fomentations.

PRENEZ *quinquina*, deux onces : faites-le bouillir dans une pinte d'eau : ajoûtez une demi-once d'*eſprit de ſoufre* ; pour une fomentation.

PRENEZ de la *boule de Mars*, deux onces ; de *ſel ammoniac*, une once : faites fondre dans quatre livres d'eau : ajoûtez une livre d'*eſprit-de-vin rectifié* ; pour faire des fomentations.

CATAPLASMES.

PRENEZ *racines d'angélique* & *d'ariſtoloche ronde*, de chaque trois onces ; *ſommités de ſcordium*, *de rhue* & *de petite centaurée*, de chaque quatre poignées : faites bouillir dans une quantité d'eau ſuffiſante pour faire un cataplaſme,

ANTI-PUTRIDES.

auquel vous ajoûterez *farine de ſemences de lupin* & *thériaque*, de chaque une demi-once.

PRENEZ *feuilles d'abſinthe* & *de ſcordium*, de chaque une poignée ; *fleurs de millepertuis* & *de petite centaurée*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir, ſelon l'art, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en bouillie : paſſez par un tamis de crin : ajoûtez à cette pulpe des *baies de geniévre* en poudre, une demi once ; de la *myrrhe* & *de l'aloës*, de chaque deux gros ; d'*huile de térébenthine*, une demi-once ; d'*huile d'hypericum*, la quantité ſuffiſante.

PRENEZ de la *mie de pain blanc raſſis*, deux livres ; *feuilles de rhue* & *de ſcordium*, de chaque une once & demie ; *feuilles d'abſinthe*, une once : pulvériſez & mêlez le tout, pour en former, avec du *vin blanc*, un cataplaſme qu'on applique chaudement contre la gangrene.

PRENEZ *racines d'ariſtoloche ronde*, deux onces ; *feuilles de ſcordium* & *d'abſinthe*, de chaque une poignée ; *ſommités de millepertuis*, une demi-poignée ; *farine de féves*, quatre onces : faites un cataplaſme en faiſant cuire le tout dans ce qu'il faut d'eau ; & on y ajoûtera, avant de l'appliquer, un peu d'*eſprit-de-vin camphré*.

LINIMENS.

PRENEZ *huile de térébenthine* & *ſavon noir*, de chaque une demi-once : mêlez ſelon l'art.

PRENEZ de *moëlle de bœuf*, trois onces ; de *camphre*, dix grains ; d'*huile de cannelle*, deux gros : mêlez.

ANTI-SEPTIQUES.

COMMENTAIRES.

(1.) L'IRIS DE FLORENCE. *Iris alba Florentina. C. B. P.*

On met au nombre des médicamens purgatifs la racine séche de cette plante : sa saveur est piquante & un peu amere : elle a une odeur de violette très gracieuse ; ce qui la fait entrer dans la composition des sachets odorans, des parfums. La racine d'iris de Florence passe pour carminative, désobstructive, emménagogue : elle excite l'écoulement des urines, & leur communique une odeur agréable : on l'emploie aussi, avec fruit, dans des maladies de poitrine ; elle modere la trop grande chaleur des poumons ; elle facilite l'expectoration ; les asthmatiques trouvent du soulagement dans son usage : mais elle est principalement salutaire aux enfans dont elle rend le ventre lâche, calme les tranchées, dissipe les terreurs nocturnes, & facilite la respiration ; ils la prennent en substance depuis deux grains jusqu'à dix, & même plus, les adultes en usent de même en substance ; sa dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à deux scrupules : on leur en prescrit aussi en infusion dans du vin ; & il en entre depuis un demi-gros jusqu'à un gros & demi. Quant à l'usage externe de l'iris, sa poudre se met au nombre des médicamens dessicatifs ou des plus doux cathérétiques & des anti-putrides. Elle agit en absorbant l'écoulement séreux des anciens ulceres : elle détruit les chairs fongueuses, & prévient la putréfaction ; mais c'est contre la carie des os que l'on

ANTI PUTRIDES.

vante principalement ſon efficacité : ſouvent auſſi on la preſcrit comme ſternutatoire : enfin elle eſt propre à exciter un écoulement abondant de la ſalive, en la tenant dans la bouche.

(2.) *SCORDIUM, J. B. Chamædrys vulgaris caneſcens, ſeu ſcordium officinarum, Inſt. rei herbariæ.*

Cette plante, qui a une odeur d'ail, & une ſaveur amere, entre dans la claſſe des médicamens diaphorétiques & alexiteres : elle a auſſi place parmi les vermifuges. Ces propriétés la rendent utile dans les fiévres malignes, & principalement dans la petite vérole. On vante ſon efficacité contre la goutte : les phthiſiques ſe trouvent bien d'en faire uſage, tant parcequ'elle favoriſe l'expectoration, que parcequ'elle arrête les progrès de la ſuppuration des poumons. Le *ſcordium* ſe preſcrit en ſubſtance, depuis un demi gros juſqu'à un gros : il en entre juſqu'à une poignée dans chaque livre de décoction & d'infuſion. Peut-être ſe ſert-on plus fréquemment de cette plante pour l'uſage externe : elle eſt du nombre des médicamens déterſifs & des vulnéraires. Tous les praticiens la regardent comme un excellent anti-ſeptique ; auſſi l'emploie-t-on, avec ſuccès, pour prévenir & guérir la gangrene.

(3.) LA MYRRHE. *Myrrha.*

Ce médicament eſt une ſubſtance gommeuſe & réſineuſe, dont la couleur eſt rougeâtre ou ferrugineuſe, l'odeur déſagréable, & la ſaveur âcre & amere. La myrrhe découle naturellement, à ce que l'on dit, d'un arbre de l'Arabie ou de l'Afrique, dont on ignore le genre. Elle eſt du nombre des remedes analeptiques & ſtomachiques : on la met parmi les apéritifs & les diu-

rétiques : elle a place dans les liſtes des vulnéraires & des anti-ſeptiques : on la reconnoît pour anti-hyſtérique & emménagogue : quelques auteurs lui ont auſſi attribué la vertu de guérir la fiévre & même la fiévre quarte. Ces propriétés la font employer, avec ſuccès, pour réchauffer l'eſtomac des perſonnes très âgées, & de celles qui ſont affoiblies à l'excès par des maladies, le travail ou les veilles : on en fait grand cas dans les ulcérations internes, enfin elle procure beaucoup de ſoulagement aux perſonnes qui ſont tourmentées de la toux, & aux aſthmatiques : pourvu cependant qu'elle ne ſoit pas ſophiſtiquée, ou telle qu'on la trouve le plus ſouvent. La doſe de la myrrhe, employée ſous la forme ſolide, eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule. Nous avons déja dit que l'élixir de propriété emprunte ſes vertus de cette ſubſtance. Quant à l'uſage externe, la myrrhe n'eſt pas un des médicamens les moins efficaces du nombre des vulnéraires, & de celui des déterſifs : on en vante beaucoup les effets pour détruire la putréfaction ; & c'eſt un des plus prompts & des plus sûrs remedes contre la carie des os. Quand cette indication ſe préſente, le meilleur moyen, que l'on ait à employer, eſt l'application de l'huile de myrrhe par défaillance dont nous parlerons inceſſamment,

ANTI-SEPTIQUES.

(4.) L'ESPRIT-DE-VIN CAMPHRÉ. *Spiritus vini camphoratus.*

Ce médicament n'eſt autre choſe qu'une diſſolution d'une once de camphre dans deux liv. d'eſprit-de-vin rectifié. Il eſt de l'uſage le plus commun, tant pour empêcher la putréfaction, que pour détruire la gangrene : outre cela, il eſt

ANTI-PUTRIDES.

sédatif ; ce qui le fait employer, avec succès, contre les douleurs des dents. Dans ce cas, on imbibe de cette liqueur un peu de coton que l'on place sur la dent gâtée. Il n'est pas hors de propos d'ajoûter qu'on peut dissoudre une beaucoup plus grande quantité de camphre dans l'esprit-de-vin, une once de cette liqueur spiritueuse pouvant se charger d'un poids égal de camphre.

(5.) LA TEINTURE DE MYRRHE. *Tinctura myrrhæ.*

Ce médicament, qui est d'un usage très fréquent pour le traitement des ulceres, se prépare en tenant, durant plusieurs jours, de la myrrhe en digestion, au bain de sable, dans de l'esprit-de-vin. Cette teinture passe pour un excellent détersif : elle est regardée comme également capable de remédier à la putréfaction des chairs, & d'arrêter la carie des os : on lui reconnoît encore la vertu résolutive ; ce qui la fait recommander par des médecins de réputation, contre les tumeurs squirrheuses, & même contre celles qui sont écrouelleuses.

(6.) LA TEINTURE D'ALOES. *Tinctura aloes.*

Cette teinture se prépare, comme la précédente, en laissant, durant plusieurs jours, de l'aloës en digestion dans de l'esprit-de-vin, jusqu'à ce que celui-ci soit devenu rouge ou aussi chargé d'aloës qu'il le peut être. On retrouve dans cette teinture toutes les propriétés de l'aloës. Il est rare qu'on en fasse prendre intérieurement ; mais on la met, avec raison, dans la liste des meilleurs médicamens externes vulnéraires & détersifs : elle est du nombre des plus excellens anti-septiques ; & c'est communément avec succès qu'on fait usage de cette teinture, à l'extérieur, pour remplir

ces diverſes indications. Il ne faut la preſcrire qu'avec réſerve & précaution, quand le ventre eſt déja lâche, parceque ſouvent elle purge; c'eſt une remarque utile que nous devons à M. Tiſſot.

ANTI-SEPTIQUES.

(7.) L'ONGUENT DE *STYRAX*. *Unguentum de ſtyrace.*

Cet onguent, compoſé d'huile de noix, de colophane, de gomme élémi & de cire, auxquels on ajoûte du *ſtyrax* liquide, eſt du nombre des remedes anti-ſeptiques les plus uſités: en outre, il a la vertu déterſive: on le met auſſi dans la liſte des réſolutifs: quelquefois on en applique ſur les tumeurs ſquirrheuſes; mais il eſt particuliérement conſacré au traitement des ulceres ſcorbutiques.

(8.) L'ESPRIT-DE-SEL. *Spiritus ſalis communis.*

On obtient l'eſprit-de-ſel par la diſtillation, en ſuivant divers procédés. Il ne doit être employé intérieurement qu'étant adouci; mais on ne court aucun riſque d'en faire uſage à l'extérieur, ſans qu'il ſoit mêlé avec de l'eau: appliqué de cette maniere, c'eſt un remede deſſicatif & cathérétique, excellent pour le traitement des ulceres invétérés: il prévient, arrête, détruit la putréfaction & la gangrene: on s'en ſert, avec ſuccès, dans les maux de gorge gangréneux, ainſi que pour les ulceres, tant vénériens que ſcorbutiques, qui viennent à la bouche: on en vante encore beaucoup l'efficacité contre la carie des os dont il hâte l'exfoliation. Le célebre Pott en parle comme d'un excellent médicament pour réſoudre les tumeurs goutteuſes; & quand on s'en ſert pour cela, on y ajoûte un peu d'huile de térébenthine, afin qu'il pénetre plus profondément; mais le même auteur avertit, en même

ANTI-PUTRIDES.

tems, que ces liqueurs se mêlent fort difficilement, à moins que l'on n'ait purgé l'esprit-de-sel de tout son phlegme.

(9.) L'HUILE OU L'ESPRIT DE TÉRÉBENTHINE. *Oleum* vel *Spiritus terebinthinæ.*

Cette huile ou cet esprit se retire par la simple distillation d'un mêlange de térébenthine & d'eau commune. On l'emploie également pour l'usage interne & pour l'externe. L'huile de térébenthine se prescrit intérieurement, comme étant un excellent vulnéraire & un puissant diurétique. La dose est depuis six jusqu'à douze gouttes dans une conserve quelconque, ou une boisson appropriée. Ce médicament n'est pas incapable de faire du mal : souvent il attaque la tête, & il excite un écoulement immodéré de semence ou d'urine. L'huile de térébenthine, employée à l'extérieur, est un des meilleurs remedes vulnéraires de la médecine : elle entre dans la classe des anti-septiques; & on lui donne place parmi les résolutifs : elle est particuliérement consacrée au traitement des piqûures des nerfs & des tendons : quelquefois même elle s'applique, avec succès, sur les tumeurs squirrheuses & œdémateuses. Ajoûtez à cela, qu'en faisant dissoudre deux gros de camphre dans une demi-livre d'huile de térébenthine, on a un topique excellent contre les douleurs de rhumatisme.

(10.) L'HUILE DE MYRRHE PAR DÉFAILLANCE. *Oleum myrrhæ per deliquium.*

Ce médicament est une liqueur qui distille de la myrrhe enfermée dans un œuf que l'on a fait durcir, & dont on a ôté le jaune, pour y placer cette résine. L'huile de myrrhe est un remede déterssif & anti-septique; ce qui la rend

utile dans les cas de dartre : on l'applique, avec fruit, ſur les aphthes, ſur tout ſur celles des enfans : enfin on la vante comme un excellent coſmétique ; & elle eſt d'un très fréquent uſage pour faire diſparoître les taches du viſagee.

ANTI-SEPTIQUES.

(11.) L'HUILE DE CAMPHRE. *Oleum camphoræ.*

Ce médicament externe ſe retire de la diſſolution du camphre dans l'eſprit de nitre ; il ſe trouve ſurnageant la liqueur. On regarde l'huile de camphre comme un des plus puiſſans remedes déterſifs & cathérétiques ; & on la met dans la claſſe des anti-ſeptiques. Elle favoriſe merveilleuſement l'exfoliation des os, des cartilages, des tendons & des ligamens : elle conſomme les chairs qui ſurmontent les ulceres : elle procure du ſoulagement, quand on en applique ſur une dent cariée qui cauſe beaucoup de douleur : elle détruit les verrues & les autres petites tumeurs du même genre.

SECTION II.

DES Médicamens qui conviennent à certaines parties, ou qu'il eſt d'uſage d'appliquer ſur ces parties.

MÉDICAMENS

Uſités dans le traitement des Maladies de la tête & du viſage.

CETTE claſſe-ci eſt compoſée de divers médicamens externes ou topiques qui s'appliquent ſur une partie externe de la tête, ſoit pour opérer la réſolution des tumeurs, engorgemens ou fluxions, calmer les douleurs, faire ceſſer le délire, & rappeller les ſens, ſoit pour guérir les divers maux dont ſe trouvent attaqués la portion chevelue de la tête & le viſage; car il eſt rare qu'on emploie les médicamens coſmétiques pour donner plus d'éclat au viſage. Perſonne n'ignore que la ſauge, le ſoufre, le ſucre, le ſuccin, &c. ſont la matiere des fumigations les plus uſitées dans les différentes maladies de la tête, du genre des fluxions. On ſait auſſi que l'emplâtre véſicatoire, le garou & les autres cathérétiques appliqués derriere les oreilles, ou à l'occiput, ont le même ſuccès. Il y aura peu de perſonnes auxquelles on apprendra combien c'eſt un remede ſalutaire pour mettre le cerveau en état de faire ſes fonctions ſuſpendues, que la

douche donnée sur la tête avec les eaux de Balaruc, & les autres eaux minérales chaudes, ainsi que d'y appliquer des animaux dans le moment où on vient de les ouvrir vivans. L'emplâtre de betoine, qui paroît abandonnée, n'est peut-être pas sans vertus, &c. C'est à dessein que nous ne parlons pas de divers médicamens qui se trouvent dans les tables précédentes; nous ne nous arrêterons pas non plus à rapporter ni à juger nombre de remedes que l'on nomme *de bonne femme*, & qui ne peuvent être employés que par des imbécilles. Notre dessein est d'exposer les médicamens qui, d'après l'expérience & les écrits des plus habiles praticiens, sont propres pour le traitement des fluxions, des douleurs, des affections comateuses; ceux qui font mourir les poux, qui font disparoître la teigne & les diverses especes de gale de la tête; enfin ceux qui s'emploient comme cosmétiques contre les taches, les pustules & les autres maux qui attaquent la peau du visage & la gâtent. On ne doit pas, ainsi que nous l'avons déja dit plusieurs fois, se servir indifféremment de tous les remedes que contient cet article; il est aisé de sentir qu'il faut faire un choix convenable aux circonstances : nous en donnons les moyens dans les Commentaires.

POUR LA TÊTE.

POUR LA TÊTE.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Réſolutifs & Fortifians.

LA SAUGE, le ſon, le ſucre... le ſuccin (1), l'oliban ou encens (2), pour faire des fumigations... les pigeons, les petits chiens & les autres animaux qu'on ouvre vivans pour les appliquer auſſi tôt... les eaux de Balaruc & les autres eaux thermales employées en douche... l'emplâtre de bétoine (3).

Sédatifs ou Calmans.

L'eau très froide. Le vinaigre... la verveine (4), la grande joubarbe (5)... le camphre, le nitre, le ſel marin... l'æther vitriolique (6).

Odontalgiques ou propres pour les douleurs de dents.

La gomme tacamahaca (7), le mactic; l'oliban... les limaces écraſées (8)... l'*opium*, l'huile de juſquiame... l'emplâtre odontalgique (9).

Contre les Poux.

La ſemence de ſtaphiſaigre... la cévadille; l'aloës.

Contre la Teigne.

La poirée, la fumeterre, la patience, la véronique... le beurre; l'huile d'amandes douces... la poix. Le ſoufre. Le verd-de-gris... le précipité blanc, le précipité rouge.

Cosmétiques.

Pour la tête.

Le suc de limons, le verjus... l'eau de fleurs de sureau. L'eau de chaux. L'esprit-de-vin camphré... les mucilages. L'huile d'amandes douces... le blanc de baleine. L'os de séche (10)... le soufre, l'alun, le talc, la céruse, la litharge... les cérats, la pommade blanche (11); la pommade rouge (12)... le sel & le vinaigre de Saturne (13)... l'huile de tartre par défaillance, l'huile de myrrhe.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

Frontaux.

Prenez un *blanc d'œuf*; agitez-le avec une suffisante quantité d'*eau* & *de vinaigre rosat*: mettez sur de l'étoupe ou sur un plumaceau de chanvre: appliquez sur le front. Ce remede est propre pour faire dormir.

Prenez de *bol d'Arménie*, deux gros; *pierre hématite* & *mastic*, de chaque un gros: battez le tout ensemble dans une suffisante quantité de *blanc d'œuf*, & appliquez sur le front.

Cataplasme anti-apoplectique.

Prenez de *racines fraîches de bryone*, trois onces; *semence de moutarde* pulvérisée & *savon noir*, de chaque une once; de *cantharides*, six gros: pilez: mêlez: ajoûtez de *vinaigre fort*, une quantité suffisante pour faire un cataplasme, que l'on appliquera sur la tête, après avoir rasé cet endroit.

Pour la tête.

CATAPLASME SÉDATIF OU CALMANT.

PRENEZ de *roſes rouges* hachées, quatre ſcrupules; *ſemences de pavot blanc* contuſes & *huile roſat*, de chaque une demi-once; de *farine d'orge*, une once; de *vinaigre*, une quantité ſuffiſante, que vous mêlerez en pilant; pour un cataplaſme qui s'appliquera chaud ſur le front, afin de diſſiper les douleurs de tête accompagnées de battemens.

EPITHEMES SÉDATIFS.

PRENEZ de *vinaigre roſat*, deux onces; d'*eſprit-de-vin camphré*, une once: mêlez. Dans les douleurs aiguës de la tête on appliquera ſur le front des linges imbibés de cet épitheme tiéde.

PRENEZ d'*eau de nénuphar*, une livre; de *ſel de prunelle*, une once; de *camphre diſſous dans l'eſprit-de-vin*, deux ſcrupules: mêlez: imbibez des linges ployés en pluſieurs doubles, & appliquez ſur le devant de la tête, dans les cas de folie & de phrénéſie.

PRENEZ d'*oxycrat*, une demi-livre: faites-y fondre ſix gros de *nitre*: ajoûtez une once d'*eau-de-vie camphrée*: mêlez. Dans les cas de délire, on fera, avec ce remede, des fomentations ſur la tête, après l'avoir raſée.

EMPLATRE ODONTALGIQUE.

PRENEZ de *maſtic* ou *de gomme tacamahaca*, la quantité ſuffiſante pour faire un emplâtre large d'un demi-pouce & davantage: mettez dans le milieu depuis deux juſqu'à quatre grains d'*opium*, & quatre gouttes d'*huile de ſuccin*. Appliquez

pliquez cet emplâtre ſur la tempe, dans les maux de dents.

POUR LA TÊTE.

LINIMENS CONTRE LA TEIGNE.

PRENEZ d'*huile de tartre par défaillance*, trois gros; d'*huile d'amandes douces*, une quantité ſuffiſante; d'*huile d'aſpic* ou *de lavande*, un ſcrupule: mêlez; pour un liniment.

PRENEZ de *graiſſe de porc fraîche*, quatre onces; de *mercure precipité rouge*, une once: mêlez; pour un liniment.

PRENEZ d'*huile de noix*, trois onces; de *beurre frais*, deux onces; de *ſoufre vif*, une demi-once; *poivre* & *pyrethre*, de chacun un gros; de *ſel gemme*, deux gros: faites bouillir durant un quart-d'heure: paſſez: ajoûtez à la colature une quantité de *ſuie* ſuffiſante pour donner au mêlange la conſiſtance d'onguent.

EMPLATRES CONTRE LA TEIGNE.

PRENEZ de *goudron*, la quantité qui ſera néceſſaire: faites le liquéfier à un feu lent, & trempez-y des linges qu'on appliquera chauds ſur la partie malade, & que l'on en enlevera au bout de quelques heures.

PRENEZ de *goudron*, une livre; de *verd-de-gris*, deux gros; *fleurs de ſoufre* & *graiſſe de porc*, de chaque une once: faites bouillir légerement en remuant toujours; & formez, ſelon l'art, un emplâtre.

MIXTURES COSMÉTIQUES.

PRENEZ d'*alun de roche*, quatre onces: faites bouillir dans trois livres d'eau, & réduire à deux: enſuite prenez de *litharge*, une demi-

POUR LA TÊTE.

livre : faites bouillir dans une livre & demie de *vinaigre*, & réduire à une livre : paſſez ces liqueurs & mêlez les colatures. Quand on en met dans de l'eau : celle-ci blanchit, & il en réſulte ce qu'on nomme *un lait virginal*, qui efface les taches & guérit les dartres & gales du viſage.

PRENEZ *jus de limon* & *vinaigre de Saturne*, de chaque un gros : mêlez : employez le mêlange auſſi tôt qu'il eſt fait. Ce remede eſt propre pour ceux qui ſont couperoſés, ou ont au viſage des efflorescences du même genre.

PRENEZ du *vinaigre ſcillitique*, deux onces ; *aloës*, *ſuc de patience ſauvage* & *huile de tartre*, de chaque ſix gros : mêlez. Ce remede s'emploie pour guérir les dartres & la gale lépreuſe du viſage.

PRENEZ de *ſuc de limon*, ſix onces ; d'*alun pulvériſé*, deux gros : faites bouillir : écumez. Pour appliquer ſur le viſage couperoſé.

PRENEZ d'*eau de patience*, quatre onces ; de *borax*, deux gros ; de *ſel commun*, un gros ; de *vinaigre ſcillitique*, une once : mêlez ; pour la gale lépreuſe.

PRENEZ d'*eau de plantain*, ſix onces ; de *jus de limon*, deux onces ; de *mercure ſublimé corroſif*, douze grains ; de *camphre*, un ſcrupule : mettez infuſer chaudement dans un vaiſſeau fermé, l'eſpace d'une demi-heure : paſſez.

PRENEZ d'*aloës*, deux gros : faites diſſoudre dans du *vinaigre ſcillitique* : ſervez-vous de ce mêlange comme d'un liniment dans le traitement des dartres du viſage.

PRENEZ de *litharge d'argent* en poudre, une demi-once : faites-la bouillir dans cinq onces de *vinaigre*, & réduire à deux. Dans un autre vaiſ-

Pour la tête.

ſeau faites bouillir une demi-once d'*alun* & autant de *ſel*, avec une demi-livre d'*eau-roſe* : écumez : mêlez ces liqueurs. Ce mêlange ſervira pour faire des lotions.

Prenez de *camphre*, deux gros : broyez dans un mortier, en verſant deſſus peu-à peu une once de *ſuc de limon* : enſuite ajoûtez douze onces de *vin blanc* : paſſez : faites un nouet de ce qui reſtera de camphre, & le ſuſpendez dans la liqueur. Celle-ci s'emploiera pour faire paſſer les taches du viſage.

Prenez de *vinaigre blanc* très fort, trois onces ; *ſucs de patience* & *de coings*, de chaque trois gros ; de *litharge d'or*, une livre : faites bouillir legérement, & diſtillez.

Prenez de *racine de patience*, trois onces : faites cuire ſous la cendre : pilez, & mettez du *vinaigre ſcillitique* juſqu'à conſiſtance de liniment. On peut ajoûter un demi-gros de *mercure*.

Pommades cosmétiques.

Prenez de *pommade de jaſmin*, une once ; de *céruſe lavée*, deux gros ; *blanc de baleine* & *talc*, de chaque un demi-gros : mêlez : faites une pommade avec du *mucilage de ſemences de pſyllium*.

Prenez d'*onguent de pompholyx*, une demi-once ; de *mercure doux*, un gros ; d'*alun calciné*, un demi-ſcrupule : mêlez, & faites une pommade avec une ſuffiſante quantité d'*huile roſat*.

Prenez de *racine de patience*, une once ; de *racine de gentiane*, une demi-once : faites bouillir dans une livre d'eau : exprimez : ajoûtez à la liqueur retirée par expreſſion, deux onces de

POUR LA TÊTE.

graiſſe de veau : faites bouillir une ſeconde fois ſur un feu doux, juſqu'à ce que le mêlange ait la conſiſtance d'onguent. Ce remede s'applique ſur les dartres & gales du viſage.

COMMENTAIRES.

(1.) LE SUCCIN. L'ambre jaune. *Succinum. Karabe.*

Ce médicament eſt une ſubſtance bitumineuſe, dure, à demi-tranſparente, & de différente couleur, mais le plus ſouvent jaune ; qui ſe fond au feu, & qui s'enflamme. La Pruſſe en fournit beaucoup ; il eſt ſur-tout très abondant aux environs de la mer baltique. On ne fait pas prendre le ſuccin intérieurement, à moins qu'il n'ait été lavé pluſieurs fois, & enſuite réduit en une poudre très fine, pour qu'il ſe diſſolve plus facilement dans l'eſtomac. Il eſt du nombre des remedes ſédatifs & anti-ſpaſmodiques internes : il entre dans la liſte des aſtringens & des médicamens qui reſſerrent le ventre : on s'en ſert communément contre les affections hyſtériques ; il eſt ſalutaire dans les flux de ventre & la dyſſenterie : ſon uſage n'eſt pas inutile à ceux qui crachent le ſang, ou qui ont quelqu'autre hémorrhagie. Pour l'ordinaire, on preſcrit depuis dix grains juſqu'à un demi-gros & davantage de ſuccin : il ſe prend dans un œuf à la coque, dans du bouillon, ou toute autre boiſſon appropriée. On prépare, avec cette réſine, des fumigations qui ſont anodynes & réſolutives ; c'eſt ce qui fait regarder ce remede comme très convenable dans l'enchifre-

nement, la pesanteur de tête & les autres fluxions. On n'en vante pas moins son usage pour dissiper les douleurs de rhumatisme, de goutte sciatique, &c. Enfin on a proposé d'employer le succin, à cause de ses propriétés électriques, pour tirer les pailles entrées dans les yeux. Il y a dans les apothicaireries une teinture, un syrop, une huile, un esprit & un sel de succin, &c. desquels nous avons parlé ci-dessus. Nous ajoûterons ici qu'il y a un succin blanc qui paroît être de la même nature, & qui, par conséquent, n'a pas d'autres propriétés.

Pour la tête.

(2.) L'oliban. L'encens. *Olibanum. Thus.*

Cette substance, dont tout le monde connoît la bonne odeur, quand elle fume, découle naturellement, ou par art, d'un arbre de l'Arabie, sur lequel nous n'avons aucune connoissance certaine. On met l'encens au nombre des médicamens vulnéraires & déterfifs, tant internes qu'externes : il se prescrit intérieurement pour les ulcérations du poumon & des autres viscères; sa dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. Quelques-uns le vantent encore comme un remede diaphorétique, spécifique dans la pleurésie; & en ce cas, on en place jusqu'à un gros dans une pomme creusée pour la recevoir; celle-ci se met cuire sous la cendre, & on la donne à avaler au malade. Quand ce remede n'a pas dès la premiere fois tout le succès désiré, on peut le faire prendre une seconde fois, au bout de six ou huit heures. L'usage externe de l'encens est encore plus commun que l'interne; car outre la coutume où l'on est chez presque toutes les nations, & depuis le commencement du monde, de l'employer pour les cérémonies religieuses, on en fait

POUR LA TÊTE.

des fumigations réſolutives & fortifiantes, dans les cas de vertiges, d'enchifrenement & de chûte du fondement. Il s'applique encore en emplâtre ſur les tempes, pour faire paſſer les maux de dents. Enfin il entre dans la compoſition de pluſieurs emplâtres & onguents officinaux.

(3.) L'EMPLATRE DE BÉTOINE. *Emplaſtrum de betonica.*

Outre le ſuc dépuré de la bétoine, il entre dans cet emplâtre des feuilles de bétoine, de plantain, d'ache, de laurier, de verveine, de ſauge & de ſcrophulaire : ces matieres étant pilées, on les fait bouillir avec le jus de la bétoine dans de la poix, de la cire, de la poix-réſine & de la térébenthine liquefiée. Lorſque le mélange eſt dépuré comme il convient, on ajoûte de la gomme élémi, du maſtic & de l'oliban. Cet emplâtre, qui a eu autrefois la plus grande célébrité, eſt aujourd'hui ſi peu eſtimé dans ce pays-ci, qu'on voit à peine quelques perſonnes s'en ſervir. Il paſſe pour un médicament capable de fortifier : il eſt particulierement conſacré au traitement des maladies de la tête : on le reconnoît auſſi pour réſolutif.

(4.) LA VERVEINE. *Verbena communis flore cæruleo, C. B. P.*

On fait aujourd'hui peu de cas de cette plante, fameuſe autrefois par les uſages religieux auxquels elle ſervoit. Elle n'eſt pas un des moins bons médicamens vulnéraires & aſtringens, tant internes qu'externes ; & elle eſt reconnue auſſi pour anodyne. On preſcrit juſqu'à une poignée de verveine pour chaque livre d'infuſion ou de décoction. Cette plante pilée s'applique quelquefois ſur le front, pour diminuer les douleurs de

tête. Il ſe trouve chez les apothicaires une eau diſtillée de verveine, que l'on vante beaucoup pour la guériſon des fluxions, des inflammations & des ulcérations de l'œil. Pour la tête.

(5.) La joubarbe. *Sedum majus vulgare, C. B. P.*

Cette plante ne s'emploie qu'à l'extérieur : elle eſt émolliente & anodyne. Son ſuc ou ſa décoction entre dans les gargariſmes deſtinés pour l'eſquinancie. Les feuilles pilées & miſes ſur le front moderent les douleurs de tête, & font quelquefois ceſſer le délire, qui eſt un ſimptome de la fiévre : elles ſervent encore avec ſuccès pour amollir les cors des pieds, rendre les douleurs de la goutte plus ſupportables, & elles guériſſent promptement les brûlures.

(6.) L'éther vitriolique. *Æther vitriolicum.*

Ce remede chimique eſt une huile très volatile, & d'une odeur fort pénétrante : quoiqu'extrêmement froide au toucher, néanmoins elle s'enflamme très aiſément, &, ainſi que le camphre, elle brûle dans l'eau. On la retire par la diſtillation, & au moyen d'un procédé fort connu aujourd'hui, d'un mélange d'eſprit-de-vin & d'huile de vitriol. Cette liqueur, découverte par Frobenius, & dont Hoffman a augmenté la réputation, eſt anti-ſpaſmodique & anodyne. Par ces propriétés elle convient dans la cardialgie & les douleurs de colique : elle fait ceſſer le hoquet : elle eſt ſalutaire dans les convulſions des enfans ; enfin, elle procure du ſoulagement aux femmes hyſtériques. La doſe de l'éther vitriolique eſt de ſix à huit gouttes ; & la maniere de le prendre eſt d'en imbiber un morceau de ſucre.

POUR LA TÊTE.

en le laiſſant tomber deſſus goutte à goutte : il ſe met encore dans du vin, de l'eau de fleurs d'orange, &c. On emploie auſſi l'éther vitriolique à l'extérieur comme un excellent remede ſédatif, pour diſſiper les maux de tête violens. La maniere de s'en ſervir eſt d'en recevoir depuis quinze juſqu'à vingt gouttes, ſur du coton ou du linge que l'on applique au front. Je puis dire en paſſant qu'on fait un autre éther avec de l'eſprit de nitre, mais l'expérience ne nous a pas encore fait connoître ſes vertus d'une maniere certaine.

(7.) LA GOMME TACAMAHACA ou tacamaque. *Tacamahaca.*

Mal-à-propos, donne-t-on à cette ſubſtance le nom de *gomme* : c'eſt une réſine d'une odeur forte, & de pluſieurs couleurs mêlées, que fournit un arbre de l'Amérique qui eſt très haut, & qui porte le nom de *tacamahaca.* Plukenet parle de cet arbre. La réſine *tacamahaca* entre dans la claſſe des remedes fortifians externes : elle a place parmi les anodyns : elle paſſe pour réſolutive & digeſtive. Appliquée comme un emplâtre ſur la région épigaſtrique, elle ranime la chaleur de l'eſtomac, & en fait ceſſer les douleurs. Quand on en met ſur les tempes, elle calme le mal des dents, principalement, ſi l'on y ajoûte depuis deux juſqu'à ſix grains d'*opium.* Quelques-uns propoſent d'en faire uſage pour empêcher que les attaques de goutte ne ſoient auſſi violentes.

(8.) LE LIMAÇON *Limax. Coclea terreſtris.*

Outre l'uſage que l'on fait de cet animal en aliment, il s'emploie auſſi en médecine comme médicament adouciſſant, rafraîchiſſant & émouſſant. On s'en ſert avec ſuccès intérieurement, pour corriger l'âcreté du ſang dans la fiévre lente,

le crachement de ſang, la phthiſie, & dans les autres maladies des viſceres qui ont pour cauſe une ſemblable acrimonie. La maniere de préparer le limaçon pour l'uſage, eſt de lui ôter la coquille, de le laver avec ſoin dans l'eau bouillante : il en entre depuis dix juſqu'à vingt dans un bouillon. Les limaçons appliqués à l'extérieur ſont émolliens & anodyns; aſſez ſouvent après les avoir tirés de leur coquille & écraſés, on les applique ſur le devant de la tête, ſoit pour diminuer les violentes douleurs de la tête, ſoit pour faire ceſſer le ſaignement de nez : on en met de la même maniere, & avec fruit ſur les tempes, dans la vue de calmer les douleurs aiguës de dents. Le limaçon donne, par la diſtillation, une eau que l'on vante comme coſmétique, pour diſſiper les taches du viſage. Les coquilles de limaçon, réduites en poudre, ont la vertu abſorbante, ainſi que les autres ſubſtances teſtacées : quand elles ſont calcinées, elles ont, dit-on, la propriété lithontriptique, ce qui les a fait entrer dans la compoſition du fameux remede de mademoiſelle Stephens.

(9.) L'EMPLATRE ODONTALGIQUE. *Emplaſtrum odontalgicum*, ou pour les douleurs de dents.

Cet emplâtre ſe fait avec la réſine tacamahaca, la gomme élémi, l'encens, le maſtic & la poix-réſine, auxquels on ajoûte de l'*opium* avec du camphre diſſous dans de l'huile de pétrole : il s'applique ſur les tempes pour diminuer les douleurs de dents, & les maux de tête. Quelques-uns l'apprêtent de façon à contenir dans ſon milieu un ou deux grains d'*opium*, & même davantage, que l'on applique ſur la tempe, quand

POUR LA TÊTE.

la douleur eſt aiguë ; ce qui fait qu'elle procure plus promptement du ſoulagement.

(10.) L'OS DE SÉCHE. *Os ſepiæ.*

Cette ſubſtance eſt du nombre des médicamens abſorbans : on la met auſſi dans les claſſes des aſtringens & des remedes propres à reſſerrer le ventre. L'os de ſéche eſt recommandé contre la gonorrhée & les fleurs blanches : il eſt diurétique comme la plupart des fortifians. Les médecins le preſcrivent rarement : ſa doſe eſt depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un demi-gros. L'os de ſéche ſert plus fréquemment pour les uſages externes, comme déterſif & deſſicatif, tant pour effacer les taches du viſage, que pour blanchir les dents.

(11.) LA POMMADE BLANCHE. *Pomatum album.*

Cette pommade ſe prépare, en faiſant bouillir de la racine d'iris de Florence, du benjoin, du bois de Rhodes, du girofle, & des pommes de reinette dans de l'eau de roſes, de l'eau de fleurs d'orange & de la graiſſe de porc. Il faut paſſer le mélange ; & quand la colature eſt refroidie, la pommade eſt propre à être employée. Elle paſſe pour un médicament externe adouciſſant & réſolutif. On l'applique avec ſuccès ſur les narines enflées par fluxion, ſur les gerſures des levres, des mammelles, des parties génitales, &c.

(12.) LA POMMADE ROUGE. *Pomatum rubrum.*

Cette pommade ſe compoſe, en ajoûtant à tout ce qui ſert à faire la précédente, de la moëlle de bœuf, & de la cire blanche ; quand le tout eſt liquefié, on donne au mélange la couleur rouge, en y mettant de la racine d'orcanette. On peut encore, ſi je ne me trompe, faire une pa-

reille pommade avec de la graiſſe de porc, de l'huile des ſemences froides, & du blanc de baleine que l'on colore comme il a été dit ci-deſſus. Les pommades faites de ces deux manieres, ſont du nombre des médicamens adouciſſans & émolliens ; & on les emploie également contre les gerſures & la ſéchereſſe des lévres.

POUR LA TÊTE.

(13.) LE VINAIGRE DE SATUNE. *Acetum Saturni.*

On prépare ce vinaigre compoſé, en faiſant diſſoudre de la céruſe dans du vinaigre diſtillé, & laiſſant le tout en digeſtion au bain de ſable durant trois jours ; la céruſe perd ſa couleur par la diſſolution, mais quand on jette quelques gouttes de cette diſſolution dans l'eau, celle-ci blanchit auſſi-tôt, ce qui lui fait donner le nom de *lait virginal.* Ce vinaigre de Saturne, & le lait virginal, s'emploient à l'extérieur, comme des remedes rafraîchiſſans & répercuſſifs, & on les met au nombre des coſmétiques.

LES OPHTHALMIQUES.

CET Ouvrage deviendroit trop conſidérable, ſi nous voulions rapporter ici tous les remedes recommandés ou employés contre les maladies des yeux. Nous ne parlerons que de ceux qui ſont les plus ſimples & les mieux éprouvés, enfin de ceux qui ont aſſez d'efficacité pour remplir les vues du médecin, tant dans le traitement des maladies de l'œil, que dans celui des maladies des parties qui l'enveloppent. Dans le nombre des ophthalmiques, on doit donner le premier rang aux re-

OPHTHALMIQUES.

medes ophthalmiques, proprement dits, ou qui remédient à la foibleſſe de la vue, ſoit qu'ils procurent la vivacité, la tranſparence de cet organe, ſoit qu'ils diſſipent les obſtructions de ſes nerfs. A la vérité, bien des gens doutent, & peut-être eſt-ce avec fondement, de la vertu ſpécifique qu'on attribue à ces médicamens : en effet, les anciens, aveuglés par leurs préjugés ſur cet article, ont avancé bien des choſes qui ſont abſolument contredites par l'expérience des plus habiles gens. Il y a d'autres topiques, qui, quoiqu'ils poſſedent des vertus différentes, n'en ſont pas moins utiles dans le traitement des maladies des yeux ; ce ſont, par exemple, les anodyns dont on reconnoît le bon effet, quand il faut calmer les douleurs des yeux : les répercuſſifs, qui empêchent les humeurs de ſe dépoſer ſur ces parties, ou les en chaſſent ; les réſolutifs qui ſont des remedes contre les échymoſes, ou les trop abondantes ſtagnations ou amas d'humeurs, & qui, par conſéquent, peuvent diſſiper l'enflure & les engorgemens formés dans les vaiſſeaux des mêmes parties ; enfin, les deſſicatifs & les déterſifs qui guériſſent les ulcérations, & favoriſent la réunion de ce qui a été déchiré. Tous ces topiques étant employés ſous une forme liquide, portent le titre de *collyres*.

Outre cela on prend, dans les autres claſſes de la matiere médicale, des remedes qu'il eſt d'uſage de donner intérieurement, ou d'appliquer à l'intérieur, dans les différentes maladies des yeux, & que l'on choiſit ſuivant le beſoin. Il ne faut pas oublier dans le traitement de ces maladies, les remedes qui, quoiqu'appliqués, & agiſſant aſſez loin de cet organe, ne ſont pas

moins efficaces que les autres, je veux parler des bains, des veſicatoires, des ſétons, &c. Enfin, on ne doit pas ignorer qu'un moyen de retirer de l'œil, des pailles, des ordures, qui le bleſſent, c'eſt de ſe ſervir de ſuccin ou de cire à cacheter qui ont la propriété, quand elles ſont échauffées par le frottement, d'attirer la paille : perſonne n'ignore que l'aimant a le même effet ſur le fer.

OPHTHALMIQUES.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Calmans ou Sédatifs.

LA guimauve, les ſemences froides. Les têtes de pavot blanc... les mucilages de gomme adragant, de ſemences de *pſyllium* & de coings... la pomme cuite ou pourrie, la moëlle de caſſe... le lait de femme; le ſang de pigeon.

(1)... L'eau de morelle, de frai de grenouille, de verveine... l'émulſion ſimple; les trochiſques de blanc *Rhaſis*.

Répercuſſifs.

L'eau de plantain, l'eau de roſes de Provins; le blanc d'œuf (2)... Le cryſtal minéral; le ſel de Saturne... l'alun, le bol d'Arménie.

Réſolutifs.

Le plantain (3); le fenouil; l'euphraiſe, la verveine; l'hyſſope... les eaux diſtillées de ces mêmes plantes; le ſang de pigeon... la rhue (4); la grande chélidoine ou éclaire, la chauſſe-trape... la racine d'iris de Florence, celle de va-

OPHTHALMIQUES.

lériane... les semences d'anis, de fenouil... le safran; les cloux de girofle; le camphre... le sucre candi; le sel ammoniac... le vin, l'eau-de-vie; l'eau de la reine d'Hongrie; l'eau ophthalmique (5).

Déterſifs.

L'encens, la myrrhe, l'aloës... le fiel d'anguille; & celui de plusieurs autres poissons... le vitriol bleu (6), le vitriol blanc (7)... la tuthie (8). L'antimoine; le sucre candi... le verre d'antimoine; le safran des métaux; le vin émétique... la pierre divine (9); la pierre médicamenteuse (10)... le collyre de Charras (11). L'eau ophthalmique de Daquin. Le suc de verveine.

Deſſiccatifs.

La céruse; la tuthie; l'os de séche... le vitriol blanc, le vitriol bleu... les trochisques de *Rhasis* (12). L'eau de chaux.

Spécifiques.

L'euphraise (13). La verveine... le fenouil (14); le romarin, la sarriette.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

COLLYRES ADOUCISSANS ET RÉPERCUSSIFS.

PRENEZ un *morceau d'alun :* remuez-le dans du *blanc d'œuf*, jusqu'à ce que le mêlange forme une consistance d'onguent; étendez sur un linge ployé en double, & appliquez chaud sur l'œil;

on doit ôter ce collyre, & le renouveller, lorſqu'il eſt ſec.

PRENEZ *blanc d'œuf* & *eau de roſes*, de chaque deux onces : remuez pendant long-temps ; & ajoûtez d'*alun de roche* en poudre, ou *de bol d'Arménie*, un demi-gros. Pour un collyre, qu'on appliquera ſur-le-champ pour la contuſion.

PRENEZ *eau de roſes rouges* & *eau de plantain* ; de chaque trois onces ; de *trochiſques de blanc Rhaſis*, un gros ; de *ſel de Saturne*, dix grains : mêlez.

PRENEZ d'*eau de roſes*, quatre onces ; de *ſemences de pſyllium*, deux gros : mettez infuſer pour extraire le mucilage : paſſez : ajoûtez à la colature quinze grains de *ſafran* en poudre.

PRENEZ de *ſemences froides majeures*, une demi-once : pilez ſelon l'art, en verſant peu-à-peu *eau de morelle* & *eau de roſes*, de chaque trois onces : paſſez : ajoûtez à la colature deux gros de *ſucre candi*.

PRENEZ de *têtes de pavot blanc* contuſes, avec leurs ſemences, une once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature trois gros de *trochiſques de blanc Rhaſis* ; pour un collyre dont on fera des fomentations ſur les paupieres.

PRENEZ *fleurs de mauve* & *de camomille*, de chaque une pincée : faites-les infuſer dans dix onces d'eau bouillante, & diſſolvez dans la colature de *trochiſques blancs de Rhaſis*, deux ſcrupules, & trois gros de *ſucre candi*.

PRENEZ *ſel de Saturne* & *ſel ammoniac*, de chaque quatre grains ; de *l'eau roſe* & *de plantain*, de chaque quatre onces : on fera un collyre de ce mêlange.

OPHTHALMIQUES.

PRENEZ *gomme adragant* & *mucilage de ſemence de pſyllium*, de chaque deux gros; de *l'eau roſe* & *de plantain*, autant qu'il en faut pour un collyre coulant, dont on imbibera des linges.

PRENEZ *bol d'Arménie* & *alun de roche*, de chaque deux ſcrupules; *tuthie préparée*, un ſcrupule; *ſucre de Saturne*, dix grains: faites de ce mêlange une poudre que vous recevrez dans un *blanc d'œuf* battu; pour un liniment.

COLLYRES RÉSOLUTIFS ET DISCUSSIFS.

PRENEZ d'*eau de roſes rouges*, deux onces; d'*eau de la reine d'Hongrie*, deux gros: mêlez.

PRENEZ *eau de verveine* & *eau de fenouil*, de chaque trois onces; de *ſucre candi*, une demi-once: mêlez.

PRENEZ *ſemence de fenouil doux*, un gros: faites-la bouillir dans douze onces d'eau: dans laquelle enſuite vous ferez infuſer chaudement une pincée de *roſes rouges* & autant de *fleurs de camomille*: vous diſſoudrez dans la colature trois gros de *ſucre candi*.

PRENEZ *feuilles de rhue* pilées, une demi-poignée; *racine de valériane ſauvage*, trois gros: faites-les infuſer, pendant vingt-quatre heures, dans deux livres de *vin blanc*: faites de la colature un collyre, que vous appliquerez chaudement.

PRENEZ *eau de fenouil*, ſix onces; *cloux de girofle* concaſſés, un ſcrupule: laiſſez infuſer: paſſez.

PRENEZ de *ſafran*, un ſcrupule: mettez infuſer pendant trois heures, dans quatre onces d'*eau de roſes*: paſſez.

PRENEZ

PRENEZ d'*iris de Florence*, deux gros ; de *ſucre candi*, trois gros ; d'*eau de plantain*, douze onces ; d'*eau-de-vie*, deux onces : tenez en digeſtion, durant ſix heures, & remuez de temps-en-temps.

PRENEZ *eau de fenouil*, quatre onces ; de *camphre*, ſix grains ; de *ſafran*, quatre grains ; de *ſucre candi*, deux gros : mêlez.

PRENEZ de *ſafran des métaux*, un gros : mettez infuſer dans quatre onces d'*eau de fenouil* ; pour le traitement de la cataracte.

PRENEZ de *feuilles de rhue*, une poignée ; de *ſemences de fenouil*, un gros : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin blanc*, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature deux gros d'*eau de-vie*.

COLLYRES DESSICATIFS ET DÉTERSIFS.

PRENEZ de *vitriol blanc*, un gros ; d'*iris de Florence*, deux gros : mettez infuſer, durant deux jours, dans une livre d'*eau de roſes*, & autant d'*eau de plantain* : paſſez.

PRENEZ *tuthie préparée & racine d'iris de Florence*, de chaque un demi-gros ; *eau de fenouil & vin rouge*, de chaque deux onces : mêlez.

PRENEZ de *racine d'iris de Florence*, un ſcrupule ; d'*eau de roſes*, ſix onces : faites bouillir à un feu doux, & réduire à quatre onces : paſſez : ajoûtez à la colature huit grains de *vitriol blanc*.

PRENEZ *eau de roſes & eau de plantain*, de chaque trois onces ; de *tuthie préparée*, un gros : *vitriol blanc & alun*, de chaque ſix grains : mêlez.

PRENEZ *eau de plantain & de fenouil*, de chaque deux onces ; de *tuthie préparée*, un demi-gros ; de *poudre d'aloës*, dix grains : mêlez.

OPHTHALMIQUES.

PRENEZ *vin blanc & eau de roſes*, de chaque deux onces; d'*aloës* réduit en poudre très fine, un gros : mêlez.

PRENEZ *aloës hépatique & ſarcocolle*, de chaque un gros; *camphre & ſafran*, de chaque un demi-gros : faites bouillir, durant quelque tems, dans un vaiſſeau fermé, avec ſix onces de *vin blanc*, & autant d'*eau de roſes*. Ce collyre convient dans les cas d'inflammation, de fluxion & de taches aux yeux.

PRENEZ d'*eau de fenouil*, ſix onces; *tuthie préparée & ſucre candi*, de chaque un demi-gros; de *pierre divine*, un ſcrupule; de *miel roſat*, une demi-once : mêlez.

PRENEZ *eau de plantain & eau de roſes*, de chaque trois onces; de *trochiſques de Rhaſis*, un gros; de *tuthie préparée*, deux ſcrupules; de *vitriol blanc*, quatre grains.

PRENEZ *aloës ſuccotrin & tuthie préparée*, de chaque ſix gros; de *ſucre blanc*, une demi-once : mettez infuſer chaudement, pendant un mois, dans un vaiſſeau fermé, avec *eau de roſes & vin blanc*, de chaque une demi-livre.

PRENEZ de *tuthie préparée*, un gros; de *vitriol blanc*, huit grains; d'*aloës lavé*, quinze grains; de *ſucre candi*, un demi gros : toutes ces ſubſtances étant concaſſées, mettez-les infuſer dans deux onces d'*eau de fenouil*, & autant d'*eau d'euphraiſe* : paſſez.

PRENEZ de *ſuc d'abſinthe*, une demi-once; de *blanc d'œuf*, la quantité ſuffiſante pour faire un collyre que l'on applique comme un cataplaſme, dans le cas de larmoyement, pourvu que les points lacrymaux ne ſoient pas obſtrués.

PRENEZ d'*eau de plantain*, quatre onces; d'*eau*

de roſes, deux onces ; de *vin émétique* trouble, deux onces : mêlez.

PRENEZ *verre d'antimoine* pulvériſé, *tuthie préparée & ſel de Saturne*, de chaque un ſcrupule ; d'*eau de verveine*, quatre onces : mêlez.

PRENEZ de *verd-de-gris* purifié, un gros ; d'*eſprit de ſel ammoniac*, une demi-once ; d'*eau de-vie camphrée*, deux onces ; d'*eau de fenouil*, trois onces : mêlez.

PRENEZ de l'*eau de chaux* qui a été paſſée, une demi-livre ; de *ſel ammoniac* pulvériſé, un demi-gros : le mêlange étant fait, jettez-le dans une baſſine de cuivre, où il reſtera juſqu'à ce qu'il ſoit devenu bleu, ou qu'il y ſoit reſté environ douze heures : paſſez.

PRENEZ *eau de roſes & eau de plantain*, de chaque trois onces ; *ſucre de Saturne*, demi-gros ; *tuthie préparée*, deux gros ; *camphre*, un ſcrupule : mêlez ; pour un collyre calmant & déterſif.

PRENEZ *racine d'iris de Florence & de valériane ſauvage*, de chaque une demi-once ; *feuilles de rhue* pilée, une demi-poignée ; *ſafran des métaux*, deux gros : faites-les infuſer chaudement, pendant vingt-quatre heures, dans une livre de *vin de Canarie* : paſſez ; pour l'uſage.

PRENEZ d'*eau de roſes & d'eau de plantain*, de chaque trois onces ; *vitriol blanc*, dix grains ; *camphre*, trois grains : mêlez dans un mortier ; pour un collyre qu'on peut employer contre les taches.

PRENEZ *ſemence de fenouil doux*, deux onces ; *vitriol blanc*, huit grains ; *camphre*, quatre grains ; *trochiſques de myrrhe*, douze grains ; *ſafran orien-*

OPHTHALMIQUES.

tal, ſix grains : mêlez ; pour un collyre deſtiné principalement aux taches.

SUCS RÉSOLUTIFS ET DÉTERSIFS.

PRENEZ de *ſuc de fenouil dépuré*, trois onces ; d'*iris de Florence*, un demi-gros ; de *ſucre candi*, un gros : mêlez pour un collyre, dont on fera de temps-en-temps tomber quelques gouttes dans l'œil.

PRENEZ de *ſuc de chauſſe-trape*, ſix onces ; d'*eau-de-vie*, une once : mêlez.

POUDRE DESSICATIVE ET DÉTERSIVE.

PRENEZ de *ſucre candi*, deux gros ; d'*os de ſéche*, un demi-gros : réduiſez en une poudre extrêmement fine qu'on ſouffle dans l'œil, au moyen d'un tuyau de plume, pour diſſiper les taches des yeux. On peut encore ſe ſervir de la tuthie ſeule pour le même uſage.

CATAPLASMES ANODYNS.

PRENEZ de *pulpe de pommes* cuites ſous la cendre, ſix onces : battez & mêlez avec une ſuffiſante quantité de *lait de vache* : ajoûtez un demi-gros de *ſafran* en poudre ; pour un cataplaſme.

PRENEZ de *pulpe de pommes douces*, cuites dans de l'*eau de roſes*, quatre onces ; de *mucilage de ſemences de coings*, une demi-once ; de *ſucre candi*, deux gros ; de *ſafran*, un ſcrupule ; de *camphre*, huit grains : faites un cataplaſme pour la brûlure.

CATAPLASME RÉSOLUTIF.

PRENEZ de *la pulpe de pommes cuites*, deux

onces ; deux *jaunes d'œuf* ; *moëlle de caſſe*, demi-once ; mucilage de *ſemence de coing*, une once : mêlez avec ce qu'il faut de *farine d'orge*, pour lui donner la conſiſtance de cataplaſme.

COMMENTAIRES.

(1.) LE SANG DE PIGEON. *Sanguis columbæ.*

En ouvrant la veine axillaire du pigeon vivant, il en ſort du ſang que l'on fait tomber ſur l'œil ; ce qui paſſe pour un remede ophthalmique anodyn & réſolutif. Il convient de s'en ſervir, quand les vaiſſeaux ſanguins de la conjonctive ſont trop pleins & gonflés de ſang : il diminue la grande chaleur de l'œil, calme les douleurs & l'irritation de cet organe : quelques-uns croient l'uſage de ce remede capable d'empêcher la formation de la cataracte. Ce n'eſt pas ſans raiſon que bien des gens doutent que le ſang de pigeon ait plus de vertu en pareil cas, que celui des autres oiſeaux, & en général que celui des autres animaux ; mais ſelon toute apparence, on a donné la préférence à un oiſeau domeſtique, comme étant un remede éprouvé que l'on peut ſe procurer partout, & à chaque inſtant. Les vertus médicinales du pigeon ne ſe bornent pas à cet uſage. Cet oiſeau étant ouvert tout vif par la moitié, s'applique auſſi-tôt, & avec ſuccès, ſur la tête, dans les cas de maux de tête violens, & de délire cauſé par la fiévre : il n'eſt pas non plus inutile contre les affections comateuſes, &c. Les petits chiens, les petits chats, & d'autres animaux, ſur-tout ceux qui ſont encore jeunes, s'emploient de la

OPHTHALMIQUES.

même maniere ; & ils n'ont pas moins d'efficacité Je ne crois pas qu'on doive mépriſer l'uſage de ce topique, qui certainement eſt incapable de faire du mal, & que quelques uns mettent mal-à-propos au nombre des remedes populaires ſans efficacité, les plus habiles praticiens ayant reconnu pluſieurs fois ſes bons effets.

(2.) L'ŒUF DE POULE. *Ovum gallinaceum.*

L'œuf fournit divers médicamens, tant internes qu'externes. La coque de l'œuf, *putamen*, eſt du nombre des remedes abſorbans, & ſe met dans les claſſes des apéritifs & des diurétiques, & même des lithontriptiques ; il eſt auſſi reconnu pour fébrifuge. On le preſcrit en poudre très fine : la doſe eſt depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un demi-gros & même plus. Il eſt bon de ſavoir qu'on attribue plus de vertu aux coques d'œuf qu'on a miſes ſimplement en poudre, qu'à celles qui ont été calcinées.

Le blanc d'œuf, *albumen*, eſt un des meilleurs médicamens externes adouciſſans & anodyns : il eſt encore fortifiant & répercuſſif. Son application eſt utile dans les cas de contuſion & d'inflammation aux yeux : il diminue l'irritation de cet organe, & calme ſa trop grande chaleur. On l'emploie avec ſuccès contre la brûlure de quelque partie que ce ſoit. Pour s'en ſervir, on le reçoit ſur des linges ou de l'étoupe ; & on l'applique auſſi-tôt ſur la partie malade.

Le jaune d'œuf, *vitellum*, eſt également un remede interne & externe. Pris intérieurement il paſſe pour adouciſſant & pectoral. On prépare, avec cette partie de l'œuf, ce qu'on nomme un *lait de poule* : ce n'eſt autre choſe qu'un jaune d'œuf frais délayé dans huit onces d'eau bouil-

lante, à quoi l'on ajoûte une quantité ſuffiſante de ſucre. Ce remede, qui ſe prend à l'heure du ſommeil, eſt d'un uſage très commun contre la toux, la chaleur & la ſéchereſſe de poitrine. Enfin perſonne n'ignore que les œufs que l'on a fait cuire juſqu'à les rendre durs, reſſerrent le ventre; & cette propriété les fait recommander dans certains flux de ventre. Quant à l'uſage externe de l'œuf, le jaune ſe met au nombre des adouciſſans; il entre dans la claſſe des vulnéraires, & paſſe pour un digeſtif, c'eſt pourquoi on l'emploie dans les lavemens anti-dyſſentériques les plus communs, & dans la compoſition de divers onguens digeſtifs & des cataplaſmes maturatifs. Nous parlerons, en ſon lieu, de l'huile d'œuf.

(3.) LE PLANTAIN. *Plantago latifolia incana, C. B. P.*

Pour l'uſage médicinal, on préfere cette eſpece de plantain aux autres, quoique celles-ci ne lui ſoient pas inférieures en vertus. Les feuilles employées, ſoit à l'intérieur, ſoit à l'extérieur, ſont vulnéraires & aſtringentes. Par ces propriétés, elles méritent d'être employées dans les cas d'hémorrhagie, de diarrhée & dans les autres écoulemens d'humeurs de toute eſpece qu'il faut faire ceſſer. On en preſcrit juſqu'à une poignée pour chaque livre de décoction; & on fait boire, depuis deux onces juſqu'à trois, du ſuc exprimé de cette plante. L'eau diſtillée de plantain ſert auſſi communément aux uſages internes & externes: elle entre dans les collyres répercuſſifs & déterſifs. Mais l'eau conſerve-t elle quelque choſe des vertus du plantain? C'eſt ce dont il eſt très permis de douter. On recommande beaucoup contre les écrouelles l'application de ſes feuilles; & peut-

OPHTHALMIQUES.

être eſt-ce avec fondement ? Enfin on les emploie pilées, pour guérir les piquûres de guêpes.

(4.) LA RHUE DOMESTIQUE. *Ruta hortenſis latifolia*, *C. B. P.*

La rhue ſauvage. *Ruta ſylveſtris major* (*& minor*), *C. B. P.*

Les feuilles & les ſemences de ces plantes fétides, & principalement de celle qui eſt ſauvage, ſe mettent avec raiſon dans les claſſes des remedes céphaliques & des anti-ſpaſmodiques : on les compte auſſi parmi les remedes anodins, les ſtomachiques, les carminatifs & les alexiteres : ils ſont encore reconnus pour emménagogues. Ces propriétés les font employer intérieurement, avec ſuccès, dans les maladies convulſives, hyſtériques, venteuſes, les obſtructions & engorgemens des vaiſſeaux de la matrice, &c. On les preſcrit ou en ſubſtance, & alors la doſe eſt juſqu'à un ou deux ſcrupules ; ou en infuſion dans le vin, & elle ſe fait avec deux pincées de ces feuilles : on fait boire depuis une once juſqu'à deux du ſuc exprimé des feuilles : quelquefois les feuilles & les ſemences entrent dans les lavemens carminatifs & anti-hyſtériques ; mais pour remplir ces indications, il eſt plus commun de ſe ſervir de l'huile de rhue, de laquelle nous aurons occaſion de parler. On vante beaucoup la rhue pour guérir les maladies des yeux, principalement les bleſſures de la cornée : la maniere de s'en ſervir eſt de recevoir ſur l'œil la vapeur de la décoction, ou l'haleine de quelqu'un qui mâche cette plante : on fait auſſi tomber deſſus goutte-à-goutte de l'eau diſtillée de la décoction, ou du ſuc de la rhue. Quelques auteurs parlent de cette plante comme d'un topique ex-

cellent contre la morſure des chiens enragés ; mais on doit avoir peu de confiance dans ce remede. En mettant infuſer des feuilles dans du vinaigre, durant quinze à vingt jours, on a le vinaigre de rhue, *acetum rhutaceum*, qui, par ſes ſeules émanations, a la propriété de préſerver de la contagion des maladies peſtilentielles, & d'écarter les exhalaiſons virulentes & empoiſonnées. Enfin les femmes hyſtériques ſe trouvent bien de l'odeur de la rhue ; elles portent des ſachets de cette plante.

(5.) L'EAU OPHTHALMIQUE DE DAQUIN. *Aqua ophthalmica Daquin.*

Cette eau ſe prépare en mettant infuſer & expoſant au ſoleil durant quinze jours, de la tuthie, des cloux de girofle, du ſucre candi, du camphre & de l'aloës, dans des eaux que l'on nomme *ophthalmiques*, & du vin d'Eſpagne. On vante beaucoup, & avec raiſon, ce médicament, comme propre à fortifier l'organe de la vue, ainſi que pour déterger & deſſécher les petits ulceres du globe de l'œil. L'eau de Daquin peut être comptée au nombre des remedes ophthalmiques les plus efficaces contre les diverſes eſpeces de taches qui obſcurciſſent la cornée.

(6.) LE VITRIOL DE CHYPRE. Le vitriol bleu. *Vitriolum cæruleum.*

C'eſt un ſel minéral qui contient du cuivre, & qui s'emploie à des uſages externes : on le met au nombre des médicamens aſtringens ; il produit l'effet des cauſtiques : par ces propriétés il guérit promptement les aphthes & les petits ulceres de la bouche ; mais ſon action ſur les chairs fongueuſes, ou qui ſurmontent les ulceres, eſt plus foible. Le vitriol bleu, qu'on doit diſtin-

OPHTHALMIQUES.

guer du verd dont nous avons déja parlé, entre, en qualité de puiſſant déterſif & de deſſicatif, dans la plus grande partie des collyres. En outre, on s'en ſert, en pharmacie, pour compoſer le ſel de *duobus*, le tartre vitriolé, le ſel ſédatif & la liqueur minérale anodyne; médicamens officinaux dont on a parlé ci-deſſus. Enfin, c'eſt avec ce vitriol, du nitre & du ſel marin calcinés aux rayons du ſoleil, que ſe préparent des ſachets que l'on nomme *anti-apoplectiques*; mais il n'y a que le peuple qui puiſſe être la dupe d'un pareil préſervatif.

(7.) LA COUPEROSE BLANCHE. Le vitriol blanc. *Vitriolum album.*

Ce vitriol, dont l'action eſt moins violente que celle des autres, eſt une préparation du vitriol verd calciné au blanc, puis mis en diſſolution, & enfin ſoumis à l'évaporation. La couperoſe blanche ſert, ainſi que le vitriol bleu ou de Chypre, à compoſer des collyres déterſifs & deſſicatifs: du reſte, on l'emploie rarement en médecine. Néanmoins, dans un cas preſſant, ou faute d'autres remedes, elle peut ſe prendre comme vomitif; ſa doſe eſt alors depuis quatre grains juſqu'à vingt.

(8.) LA TUTHIE. *Tuthia vel cadmia foſſilis.*

C'eſt une ſubſtance métallique qui s'amaſſe & s'attache, comme la ſuie, dans les fourneaux où ſe fondent des métaux; & elle paroît formée d'un mélange de cuivre & de pierre calaminaire. la tuthie paſſe pour un médicament déterſif & deſſicatif qui eſt très doux; & elle eſt ſpécialement conſacrée au traitement des maladies de l'œil. On ne compoſe preſqu'aucun collyre où il n'entre de la tuthie; ou bien on la ſouffle, ré-

duite en poudre très fine, ſur les yeux pour déterger les petits ulceres de la cornée. Enfin, les femmes l'emploient pour guérir les écorchures des enfans; voilà, à-peu-près, tous ſes uſages en médecine.

(9.) LA PIERRE DIVINE OU OPHTHALMIQUE. *Lapis divinus vel ophthalmicus.*

Les propriétés de ce médicament lui ont fait donner le nom qu'il porte. Il eſt compoſé de vitriol bleu, de nitre & d'alun; & quand ces ſubſtances ſont liquéfiées, on y ajoûte du camphre: la pierre divine ou ophthalmique ſe met au nombre des médicamens externes, aſtringens & déterſifs; elle s'emploie non-ſeulement pour les maladies des yeux, mais encore pour traiter les ulceres des autres parties; ſon uſage convient même dans les hémorrhagies. La maniere de s'en ſervir eſt de faire diſſoudre depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros, dans ſix onces d'eau de plantain, ou dans un autre véhicule approprié.

(10.) LA PIERRE MÉDICAMENTEUSE. *Lapis medicamentoſus.*

Pour compoſer cette pierre, on fait macérer, durant trois jours, du vitriol calciné au rouge, de la litharge, du bol & de l'alun dans du vinaire très fort, à quoi on ajoûte du nitre & du ſel ammoniac: le tout étant enſuite mis ſur le feu juſqu'à deſſication; on fait calciner le reſidu durant environ une heure. La pierre médicamenteuſe paſſe pour un excellente remede aſtringent, déterſif, & propre ſpécialement aux maladies de l'œil: ſouvent elle ſe preſcrit dans la petite vérole, ſous la forme de collyre, pour prévenir ou guérir les maux de cet organe. Quel-

OPHTHALMIQUES.

ques-uns en recommandent l'usage dans la gonorrhée : mais d'habiles gens redoutent les effets de cette injection. Je dois ajoûter que l'on trouve chez les apothicaires un autre pierre médicamenteuse, qui porte le nom de piere médicamenteuse de Crollius, *lapis medicamentosus Crollii.* Celle-ci reçoit ses vertus du vitriol & de l'alun ; mais il est rare qu'on en fasse usage dans ce pays.

(11). LE COLLYRE DE CHARRAS. *Collyrium Charras.*

Ce médicament se prépare avec de la racine d'iris de Florence, du girofle, de l'aloës, du sucre candi, du vitriol blanc, de la tuthie & de la sarcocolle, que l'on met en digestion dans du vin d'Espagne, & des eaux d'eufraise, de fenouil & de roses : après que ce mélange a été exposé l'été au soleil, durant quinze jours, on le soumet à une seconde digestion sur un feu de sable très doux & durant le même tems. Le collyre de Charras est un puissant résolutif & dessicatif : on l emploie avec succès contre la rougeur & l'inflammation des yeux, ainsi que pour guérir les petits ulceres de la cornée, de la conjonctive & des paupieres. Il y a lieu de douter que la cataracte cede à ce topique, comme quelques personnes se l'imaginent. La maniere de s'en servir est d'en faire tomber quelques gouttes dans l'œil, ou d'appliquer sur cet organe des linges imbibés du collyre.

(12.) LES TROCHISQUES BLANCS DE RHASIS. *Trochisci albi Rhasis.*

Ce médicament est composé de céruse, de sarcocolle, de gomme arabique, de gomme adragant, de camphre & d'amydon bien mêlés, & ensuite battus avec de l'eau de roses. Les trochisques de Rhasis s'emploient à l'extérieur,

comme un remede adouciſſant & anodyn : ils ont auſſi place dans les claſſes des fortifians & des déterſifs ; & pour remplir ces dernieres indications, on peut s'en ſervir à l'extérieur, de différentes manieres ; mais leur uſage le plus commun eſt en collyre

OPHTHALMIQUES.

(13.) L'EUPHRAISE. *Euphraſia officinarum, Inſt. rei herb.*

Cette plante, dont la ſaveur eſt amere, tient un des premiers rangs parmi les médicamens ophthalmiques qui ont le plus de réputation ; & ſa vertu la fait employer très fréquemment, non-ſeulement dans l'inflammation des yeux & leur obſcurciſſement, ou contre la foibleſſe de la vue, qui eſt un effet de la vieilleſſe, mais encore contre la cataracte ; mais à la vérité d habiles gens révoquent en doute ces grandes vertus. L'euphraiſe ſe met encore au nombre des médicamens fortifians & céphaliques. On dit même que ſon uſage eſt très utile à ceux qui ont la mémoire trop foible, & ſalutaire dans les affections ſoporeuſes. Elle ſe preſcrit intérieurement ou en infuſion comme du thé, ou en ſubſtance, depuis un demi-gros juſqu'à un gros dans de l'eau de fenouil. Pour les uſages externes, on emploie le ſuc qui ſe tire par expreſſion, la décoction ou l'eau diſtillée, que l'on verſe en petite quantité ſur l'œil, ou dans leſquels on imbibe des linges qui s'appliquent ſur l'organe.

(14.) LE FENOUIL COMMUN *Fœniculum vulgare germanicum, C. B. P.*

LE FENOUIL DOUX. *Fœniculum dulce officinarum, C B. P.*

Ces deux eſpeces de fenouil ont les mêmes propriétés ; cependant on emploie préférable-

OPHTHALMIQUES.

ment le fenouil doux. Toute la plante eſt analeptique : elle a auſſi la vertu diaphorétique ; ce qui la rend utile dans les cas où le trop grand embonpoint ôte les forces. La racine & la ſemence ſont d'un uſage très commun. L'écorce de la racine eſt regardée comme un des plus excellens remedes apéritifs & hépatiques : elle eſt diurétique : elle facilite la tranſpiration, & elle ſe met dans la claſſe des alexiteres. Ces propriétés la rendent utile dans la cachéxie, la jauniſſe, l'hydropiſie & les autres maladies qui viennent d'obſtructions & d'engorgemens. Elle fait ceſſer le tremblement cauſé par le mercure mal adminiſtré : elle eſt ſalutaire dans les fievres putrides & malignes, la petite vérole, &c. Il faut ajoûter que pluſieurs médecins croient que cette racine ne le céde point pour les vertus, au célebre ginſeng de la Chine. La doſe de cette écorce récente eſt depuis une demi-once juſqu'à une once, dans une livre de décoction ou d'infuſion ; il n'en entre que la moitié quand elle eſt ſéche. On boit auſſi le ſucre qu'elle rend par l'expreſſion, depuis deux onces juſqu'à quatre ; & ſi l'uſage eſt continué pendant douze ou quinze jours, il guérit, dit-on, la fiévre quarte & les autres fiévres intermittentes. La ſemence de fenouil paſſe pour un excellent ſtomachique ou carminatif. En outre, elle convient contre le hoquet, & eſt ſalutaire dans certaines maladies de poitrine, comme l'enrouement, la toux opiniâtre ou ancienne, & l'aſthme : enfin, elle favoriſe la ſécrétion ou formation du lait. Il en entre juſqu'à un ou deux gros dans l'infuſion : on l'ordonne en poudre depuis un demi-gros juſqu'à un gros : on mange auſſi la ſemence entiere ſans préparation ou en

dragée. Quant à l'uſage externe de cette ſemence, on la met au nombre des plus puiſſans médicamens ophthalmiques ; & elle eſt regardée comme propre à fortifier la vue. La maniere de s'en ſervir eſt d'expoſer les yeux au-deſſus de la vapeur de l'infuſion chaude, ou de recevoir ſur ces parties, l'haleine de quelqu'un qui mâche de la ſemence. On fait cas de l'eau diſtillée que l'on en retire ; & elle entre dans la plus grande partie des collyres. Enfin, la ſemence pilée s'applique avec fruit ſur les mammelle enflées.

OPHTHALMIQUES.

LES ERRHINES.

LE nom d'*errhine* ſe donne à tous les médicamens liquides ou ſecs, qui ſont portés & agiſſent dans les narines, ſoit qu'on les y ſouffle, ſoit qu'on les retire on renifle. Cette claſſe eſt formée d'aſtringens, de déterſifs, de cathérétiques, d'émolliens, qui peuvent ſervir à guérir les maux du nez. Néanmoins, pour ne pas tomber dans de trop fréquentes répétitions, nous ne les indiquerons qu'en paſſant ; ou bien nous omettrons d'en faire mention, parcequ'on peut les trouver dans les autres articles. Nous croyons donc ne devoir parler que des ſternutatoires, des odeurs & des parfums brûlés, quoiqu'on emploie ſouvent ces dernieres ſubſtances pour d'autres uſages que ceux des maladies du nez. Parmi les aſtringens qui ſervent pour arrêter le ſaignement de nez, nous ne prendrons que les plus uſités. Il y a auſſi un très grand nombre de remedes vulnéraires & déterſifs recommandés pour le trai-

ERRHINES.

tement de cette espece d'ulcere du nez qu'on nomme *oxæna*. Mais l'expérience nous apprend que l'eau de Balaruc & les autres eaux thermales réussissent fort souvent beaucoup mieux pour guérir l'ulcere des narines, que toutes les infusions & décoctions que les auteurs recommandent en pareil cas. On ne trouvera pas non plus de cathérétiques ou caustiques particuliers pour le polype du nez; nous ne rapporterons qu'un seul onguent que nous savons avoir réussi plusieurs fois. Nous ne nous sommes pas plus étendus sur les émolliens & les adoucissans, entre lesquels on préfere, pour l'usage interne des narines, l'eau tiede, le lait, les graisses, les pommades; médicamens dont on a traité assez au long dans cet ouvrage, c'est pourquoi on ne trouvera pas toutes les errhines dans le catalogue des médicamens simples & officinaux: nous étant contentés de rapporter quelques médicamens magistraux de ce genre, pour ne nous occuper que des remedes sternutatoires, des parfums & des fumigations.

Tout le monde sait que les *sternutatoires* sont utiles pour soulager la tête, quand on la sent embarrassée ou pesante, pour réveiller & ranimer les esprits assoupis & languissans, pour procurer la révulsion d'une humeur, arrêter le hoquet, favoriser l'accouchement, &c. Les femmes grosses, les personnes sujettes à des hémorrhagies, celles qui ont des hernies, ne doivent pas faire usage des sternutatoires, &c. On regarde leur usage comme dangereux dans l'épilepsie, quand il y a inflammation ou disposition inflammatoire à la poitrine & au bas-ventre, &c. en un mot, lorsqu'il y a lieu de craindre que la maladie

maladie ne ſoit augmentée par les ſecouſſes trop violentes que recevront dans l'éternuement la tête, ou la poitrine, effets que l'on doit principalement craindre des plus forts ſternutatoires, comme l'euphorbe, les cantharides, le vitriol, le ſublimé coroſif, &c. Il ne ſera pas hors de propos d'ajoûter à ce qui a été dit, que les éternuements ſpontanés, qui ſont trop violens ou qui durent trop long-tems, ainſi que ceux qu'ont occaſionnés des ſtimulans trop actifs, ſe calment en tirant par le nez ou reniflant de l'eau tiede, du lait, ou tout autre médicament adouciſſant. C'eſt une choſe très connue que l'uſage qui ſe fait communement d'odeurs agréables ou déſagréables dans les cas de ſyncopes, d'affections comateuſes ou hyſtériques, pour procurer du ſommeil, garantir de la contagion, &c. Il eſt naturel de mettre dans cette claſſe les parfums qui ſe brûlent, & les fumigations; ce ſont des remedes du même genre qu'on a coutume d'emplover pour fortifier la tête, diſſiper les attaques hyſtériques, & corriger l'air, ſoit des miaſmes empoiſonnés ou contagieux, ſoit des exhalaiſons corrompues & fétides.

ERRHINES.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Sternutatoires.

Les racines de l'iris de ce pays ci (1), de l'iris de Florence, de muguet, d'hellébore blanc (2).

Les feuilles de tabac, de bétoine, de *nerium* ou laurier-roſe; le poivre, la pyrethre, le gingembre.

ERRHINES. Les ſemences de moutarde, de ſtaphiſaigre ou herbe-aux-poux, de roquette, de creſſon de jardin ou alénois (3)... les fruits du marronnier d'Inde (4)... le jus de poirée, de bétoine, de marjolaine (5), de creſſon d'eau, de glayeul... l'euphorbe, le ſuc de concombre ſauvage.

Le vitriol blanc. L'arſenic... le ſublimé corroſif. Les mouches cantharides.

Aſtringens.

Le vinaigre, le ſuc d'ortie... l'eau alumineuſe, l'eau ſtyptique (6)... le bol, le gypſe... le ſang-dragon, le maſtic.

Odorans.

La rhue, l'*aſſa-fœtida*... le vinaigre, le vinaigre de rhue, le vinaigre prophylactique ou des quatre voleurs (7)... l'eau de la reine d'Hongrie (8), l'eau de méliſſe compoſée, la teinture de *caſtoreum*... l'eſprit de ſel ammoniac ſimple (9), l'eſprit de ſel ammoniac ſuccíné... le ſel d'Angleterre (10), le ſel volatil de corne de cerf (11), le baume anti-apoplectique (12), le baume hypnotique (13), &c.

Propres à employer en parfums & fumigations.

L'encens, le benjoin, le ſuccin... le chacril, le café, la pelure de la pomme de reinette... le pain, le papier, les plumes, le vieux cuir, la poudre à tirer... l'eau de roſes, l'eau de fleurs d'orange, le vinaigre... l'huile de cannelle, l'huile de girofle, &c.

ERRHINES.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

POUDRES STERNUTATOIRES.

PRENEZ d'*iris de Florence*, un gros; de *feuilles de bétoine*, deux ſcrupules : mêlez.

PRENEZ d'*hellébore blanc*, un demi-ſcrupule; d'*iris de Florence*, un ſcrupule; d'*huile de muſcade*, une goutte : mêlez, pour une poudre à laquelle on ajoûte quelquefois quatre grains de *vitriol blanc*.

PRENEZ *ſemences de moutarde* & *feuilles de marjolaine*, de chaque un demi-gros : mêlez : dans un cas fort preſſant, ajoûtez un ou deux grains de *poudre de mouches cantharides*.

PRENEZ *racine de pyrethre* & *ſemences d'herbe-aux-poux*, de chaque un demi-gros : mêlez. Pour une poudre à laquelle on peut ajoûter douze grains d'*euphorbe*, quand il eſt néceſſaire de rendre le remede plus actif.

POUDRE CÉPHALIQUE.

PRENEZ *feuilles de bétoine*, *de baſilic* & *de marum*, trois gros; *fleurs de muguet*, *de romarin* & *roſes rouges*, de chaque deux gros; *feuilles de cabaret*, deux ſcrupules; *caſtoreum*, trois gros; de *ſucre royal*, ſix gros : mêlez pour une poudre qui paſſe pour fortifier la vue & la mémoire.

POUDRE ASTRINGENTE.

PRENEZ *bol d'Arménie*, *terre ſigillée* & *poudre de roſes rouges*, de chaque un gros : ces poudres étant mêlées avec du *blanc d'œuf*, on en met

ERRHINES.

sur du coton qui s'introduit dans les narines comme une tente.

EAU ASTRINGENTE.

PRENEZ de *vitriol blanc*, un gros, dissolvez-le, selon l'art, dans une once d'eau. On introduit dans les narines des linges imbibés de cette dissolution : la *liqueur anodyne minérale*, *le vinaigre*, *l'eau alumineuse*, &c. peuvent servir au même usage.

ESPRITS CÉPHALIQUES.

PRENEZ *teinture de castoreum* & *esprit volatil de sel ammoniac*, de chaque deux gros : mêlez : approchez des narines.

PRENEZ *vinaigre très fort* & *teinture de castoreum*, de chaque deux gros : mêlez ; pour sentir ou flairer comme le remede précédent.

INJECTION DÉTERSIVE.

PRENEZ de *feuilles de plantain*, une poignée ; *sommités de scordium* & *d'absinthe*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres : sur la fin ajoûtez *roses rouge* & *sommités de millepertuis*, de chaque une poignée : passez, faites fondre dans la colature deux onces de *miel rosat*, & deux gros de *pierre médicamenteuse* en poudre.

LINIMENT ÉMOLLIENT.

PRENEZ de *beurre frais* la quantité qui vous sera nécessaire : faites fondre : écumez : jettez-le ensuite dans l'eau froide, & conservez pour l'usage.

ONGUENT CATHÉRÉTIQUE.

ERRHINES.

PRENEZ de *vitriol calciné au rouge*, *verd-de-gris* & *alun*, de chaque un gros : mêlez avec une ſuffiſante quantité de *miel roſat*. Ce remede eſt propre à détruire les polypes.

NOUET ANTI-HYSTÉRIQUE.

PRENEZ d'*aſſa-fœtida*, une demi once ; *caſtoreum* & *camphre*, de chaque un ſcrupule ; d'*huile de ſuccin*, un demi-ſcrupule : mêlez : faites un nouet qu'on approchera du nez.

COMMENTAIRES.

(1.) LE GLAYEUL. L'iris de ce pays ci. *Iris noſtras officinarum. Iris vulgaris germanica ſive ſylveſtris, C. B. P.*

La racine de glayeul, récemment tirée de la terre, ſe met au nombre des médicamens qui ſont à la fois purgatifs & vomitifs. Ces propriétés en rendent l'uſage utile dans la cachéxie, la jauniſſe & l'hydropiſie. On preſcrit depuis une demi-once du ſuc exprimé du glayeul, juſqu'à une once & demie, & davantage ; & il ſe prend dans un bouillon. Ce purgatif hydragogue ne doit s'employer qu'avec précaution, parcequ'on ſait que plus d'une fois il a été nuiſible. Quand la racine de glayeul eſt ſéche, il paroît qu'elle n'eſt plus purgative ; & alors elle fait partie des médicamens apéritifs & inciſifs : on lui donne même place parmi les fortifians. Ces propriétés la font employer avec ſuccès dans la cachéxie &

ERRHINES.

l'hydropiſie. Lorſqu'on la prend en ſubſtance, ſa doſe peut aller à un ou deux ſcrupules : il en entre le double dans l'infuſion qui ſe fait avec le vin. Le jus exprimé de la racine, & cette même racine pulvériſée, font éternuer, quand on en met dans le nez ; & c'eſt un moyen de faire couler en plus grande abondance des ſéroſités par cette voie. Il ſe retire du ſuc de l'iris, ainſi que de celui de la bryonne, une fécule que l'on regarde comme purgative ; & pour l'ordinaire, on en preſcrit depuis douze grains juſqu'à un demi-gros.

(2.) L'HELLÉBORE BLANC. *Helleborus albus, J. B. Veratrum flore ſubviridi, I. R. H.*

La racine d'hellébore blanc a une âcreté très grande ; elle ſe met au nombre des émétiques & des purgatifs les plus violens : les praticiens les plus prudens n'en permettent l'uſage que dans un cas preſſant, & quand on a inutilement employé les autres remedes. Ce n'eſt pas non plus ſans danger qu'on introduit cette racine dans le nez, pour faire éternuer, parcequ'elle peut occaſionner de violentes commotions ou ſecouſſes au cerveau.

(3.) LE CRESSON ALÉNOIS. *Naſturtium hortenſe vulgatum, C. B. P.*

Ce creſſon, que l'on peut regarder comme propre à être ſubſtitué au creſſon de fontaine, poſſede également la vertu anti-ſcorbutique ; mais elle eſt à un degré plus foible dans le premier. En outre, il ſe met au nombre des médicamens hépatiques & dépuratifs, & dans les claſſes des apéritifs & des inciſifs : on le reconnoît auſſi pour fortifiant & céphalique ; & ces propriétés le font recommander dans le traite-

ment de la paralyſie & des affections comateuſes. Le creſſon alénois ſe prend en infuſion ou en décoction. On en preſcrit juſqu'à une poignée pour un bouillon ou une livre d'apozême, & on boit depuis deux juſqu'à trois onces du ſuc exprimé de cette plante. Ce creſſon, employé en topique, paſſe pour déterſif & anti-pſorique; & on en vante l'application contre les demangeaiſons, la teigne, & les autres maladies chroniques de la peau. La ſemence, qui eſt réduite en poudre, eſt un remede ſternutatoire : enfin, ce n'eſt pas ſans ſuccès qu'on en mêle dans les ſinapiſmes.

ERRHINES.

(4.) LE MARRONNIER D'INDE. *Hippocaſtanum vulgare, I. R. H.*

Il n'eſt perſonne qui ne connoiſſe le fruit fait en châtaigne, de ce bel arbre qui décore nos jardins au printems. Le marron d'Inde, que nous foulons au pied, comme n'ayant aucun mérite, eſt un puiſſant ſternutatoire qui n'eſt pas peu utile dans diverſes maladies de la tête & des yeux. Pour s'en ſervir, il faut le réduire en poudre. On a avancé que l'écorce de cette arbre pouvoit être ſubſtituée au quinquina, à cauſe de ſa vertu fébrifuge; mais ce fait a beſoin de nouvelles preuves.

(5.) LA MARJOLAINE. *Marjorana vulgaris, C. B. P.*

Cette plante ſe met, ainſi que beaucoup d'autres plantes aromatiques, au nombre des médicamens céphaliques, fortifians, ſtomachiques, &c. Quelques auteurs en vantent l'uſage principalement contre la foibleſſe de la mémoire, & les affections ſoporeuſes. La marjolaine peut ſe preſcrire en ſubſtance juſqu'à un demi-gros; mais communément on la fait pren-

ERRHINES.

dre en infusion ; & sa dose est alors d'une demi-poignée par livre d'eau. En outre, cette plante est du nombre des doux sternutatoires ; & elle entre dans les lavemens carminatifs.

(6.) L'EAU STYPTIQUE *Aqua styptica.*

Cette eau se prépare en faisant fondre & digérer ensemble du sucre, de l'alun, du vitriol blanc, & du vitriol verd, dans des eaux de plantain & de renouée. L'eau styptique a plus d'efficacité que les autres astringens pour arrêter les hémorrhagies, quand ces remedes sont impuissans. La maniere de s'en servir est d'appliquer des linges ou de la charpie imbibée de cette eau sur les orifices des vaisseaux d'où le sang coule. On a remarqué qu'elle produit plutôt son effet, lorsqu'on comprime un peu la partie sur laquelle ou la met. Le manque de cette précaution fait qu'elle est quelquefois sans succès contre le saignement de nez, où la pression ne se peut pratiquer. Il n'est pas défendu de faire usage de l'eau styptique intérieurement ; &, dans un cas pressant, on en peut prescrire depuis un demi-gros jusqu'à deux gros.

(7.) LE VINAIGRE PROPHYLACTIQUE ou antiseptique. *Acetum prophylacticum* vel *anti-septicum.* Le vinaigre des quatre voleurs.

Ce vinaigre, presque généralement connu, se prépare en mettant infuser du camphre, du girofle, de l'ail, de l'absinthe, avec une grande quantité d'herbes, d'écorces & de fruits aromatiques, dans du vinaigre très fort. On vante beaucoup le vinaigre des quatre voleurs comme capable de garantir de la contagion, & de corriger les émanations pestilentielles. La maniere de s'en servir est d'en imbiber de petites éponges qui se portent dans une boîte de poche, pour les

flairer dans les cas où il y a lieu de craindre la contagion.

ERRHINES.

(8.) L'EAU DE LA REINE D'HONGRIE. *Aqua Reginæ Hungariæ.*

Cette eau ſe prépare en faiſant macérer, durant ſix jours, des fleurs de romarin dans de l'eſprit-de-vin, & en ſoumettant enſuite le tout à la diſtillation au bain marie. L'eau de la Reine d'Hongrie ſe met au nombre des médicamens anti ſpaſmodiques; & elle eſt utile dans les affections hyſtériques, ainſi que dans les palpitations de cœur. On la fait prendre dans un véhicule convenable: ſa doſe eſt depuis un gros juſqu'à trois. Si on ſe contente de l'approcher des narines, pour en faire recevoir l'odeur ſeule, elle eſt fortifiante; & il ſuffit quelquefois de l'employer de cette maniere, pour diſſiper de légeres attaques hyſtériques ou vaporeuſes. Cette eau paſſe auſſi pour un excellent remede contre le mal de dents; & pour cet uſage on la tient quelque tems dans la bouche. Enfin elle a la vertu réſolutive, & on en applique, avec fruit, ſur la contuſion & la brûlure.

(9.) L'ESPRIT DE SEL AMMONIAC. *Spiritus ſalis ammoniaci.*

Cet eſprit ſe retire, par un procédé très connu, d'un mêlange de ſel ammoniac, avec trois fois le même poids de chaux vive, & une petite quantité d'eau. L'eſprit de ſel ammoniac, qui eſt extrêmement volatil & pénétrant, a ſa place parmi les médicamens céphaliques & anti-ſpaſmodiques: on le met au nombre des remedes cordiaux: il eſt auſſi de la claſſe des diaphorétiques. Ces propriétés en rendent l'uſage convenable dans l'apoplexie: on le vante auſſi contre les af-

ERRHINES.

fections hyſtériques : il eſt utile dans les ſyncopes, &c. La doſe de l'eſprit de ſel ammoniac eſt depuis ſix juſqu'à vingt gouttes. Il a preſque les mêmes effets, par ſa ſeule odeur qui eſt forte & déteſtable, quoiqu'il n'agiſſe alors que ſur les narines : on l'emploie même plus ſouvent de cette façon que d'aucune autre, pour diſſiper les attaques de vapeurs. Enfin, quand, au moyen d'un peu de coton, on en applique ſur les dents cariées, il calme la douleur.

Il y a peu de différence entre l'eſprit de ſel ammoniac, & ce qu'on appelle l'*eau de Luce*. Cette liqueur n'a été inventée que depuis peu d'années, & elle n'eſt autre choſe que de l'eſprit de ſel ammoniac ſuccíné, ou un mêlange de ſel ammoniac & d'eſprit volatil de ſel ammoniac auxquels on ajoûte de l'huile de ſuccin diſſoute dans de l'eſprit-de-vin ; ce qui rend l'eſprit plus doux, &, pour ainſi dire, l'édulcore. Au reſte, l'eau de Luce s'emploie dans les mêmes cas, & de la même maniere que l'eſprit volatil de ſel ammoniac.

(10.) LE SEL D'ANGLETERRE. *Sal Anglicanum.*

La ſoie crue, ſoumiſe à la diſtillation, fournit un eſprit volatil que l'on nomme les *gouttes d'Angleterre*, *guttæ Anglicæ* ; mais en même tems il ſe ſublime au haut du chapiteau un ſel volatil qui eſt le ſel d'Angletetre dont il s'agit ici. Ce ſel eſt du nombre des plus puiſſans médicamens céphaliques & anti-ſpaſmodiques : on le compte parmi les plus excellens cordiaux : en outre, il paſſe pour alexitere, & il eſt ſudorifique. On preſcrit intérieurement le ſel d'Angleterre depuis un grain juſqu'à huit. Préſenté ſous le

nez, ſon odeur ſeule, qui eſt très pénétrante, ſuffit pour ranimer & augmenter les forces : elle procure du ſoulagement dans les accès hyſtériques. ERRHINES.

Il eſt à propos de remarquer, en paſſant, qu'il y a une autre eſpece de ſel que l'on appelle quelquefois *ſel d'Angleterre*, c'eſt le ſel d'Epſom. Il faut prendre garde de ſe laiſſer tromper ou d'induire les autres en erreur par ce nom donné au ſel d'Epſom.

(11.) LE SEL VOLATIL DE CORNE DE CERF. *Sal volatile cornu cervi.*

Après que l'eſprit volatil de corne de cerf s'eſt élevé par la diſtillation de cette ſubſtance, ce qui s'attache au chapiteau eſt le ſel volatil de corne de cerf. Tous les ſels volatils, que fourniſſent les matieres animales, paroiſſent poſſéder les mêmes vertus; & c'eſt le ſentiment de Boerhaave. Ils ſont céphaliques, anti-ſpaſmodiques, cordiaux, &c. Cependant celui dont il s'agit ici, s'emploie, plus ſouvent que les autres qui ſont du même genre, pour diſſiper les vertiges & les affections comateuſes. On peut faire prendre intérieurement du ſel volatil de corne de cerf, depuis deux grains juſqu'à douze, dans une liqueur ou un véhicule approprié : il ſert auſſi pour flairer comme parfum. Je dois ajoûter que ce n'eſt qu'avec la plus grande précaution, & avec réſerve, qu'on peut faire prendre ces ſortes de ſels intérieurement, parcequ'il n'y a aucun doute qu'ils ne ſoient cathérétiques ou rongeans; & cette propriété eſt au point qu'ils ſont capables de conſumer des verrues, & même d'ouvrir des cauteres ou écoulemens artificiels.

ERRHINES.

(12.) LE BAUME ANTI-APOPLECTIQUE. *Balſamum apoplecticum.*

Ce baume eſt un ſimple mêlange des huiles de canelle, de girofle, de thym, &c. de baume du Pérou, de ſtorax, de benjoin, d'ambre & de muſc. Rien n'empêche qu'on en faſſe prendre intérieurement comme remede céphalique, depuis deux grains juſqu'à dix; mais il paroît conſacré aux uſages externes. Par ſon odeur des plus vives, il eſt utile dans l'apoplexie & les affections comateuſes: il fait revenir ceux qui ſe trouvent mal, ſoit qu'on l'approche du nez, ſoit qu'on en mette dans les narines, ſoit qu'on en frotte les tempes. On ne doit cependant pas ſe repoſer tellement ſur les effets de ce remede, qu'on néglige d'employer les autres ſecours auxquels notre baume joint alors ſon action ſalutaire. Ce ſont principalement les perſonnes ſujettes aux affections comateuſes, qui s'en ſervent avec ſuccès; & elles en portent communément ſur elles, pour les flairer au beſoin.

(13.) LE BAUME HYPNOTIQUE, ou aſſoupiſſant. *Balſamum hypnoticum.*

Ce baume ſe compoſe en mêlant des huiles tirées par expreſſion de la muſcade, des ſemences de juſquiame, du pavot blanc, &c. auxquels on ajoûte de l'opium, du camphre & du ſafran. Le baume hypnotique ne ſert qu'aux uſages externes comme narcotique; & on en frotte les narines & les tempes, non-ſeulement pour calmer les douleurs, mais encore pour faire dormir. Cependant il faut de la prudence dans l'application de ce remede qui peut nuire, quoiqu'externe.

MÉDICAMENS

Propres pour le traitement de certaines Maladies des oreilles.

ON a raſſemblé, dans cet article, des remedes externes de différente nature, pour ſervir au traitement des diverſes maladies qui attaquent les oreilles. Elles ſont ſujettes 1°. à des douleurs qui ont pour cauſe tantôt de l'inflammation, tantôt des vers ou d'autres inſectes, tantôt d'autres corps étrangers; 2°. à des ulceres qui ſont la ſuite d'un abcès ouvert, ou d'une plaie faite par quelque corps rongeant ou piquant; 3°. à divers maux, ſoit internes, ſoit externes, qui empêchent que l'on n'entende. Ces trois genres de cauſes demandent trois ſortes de remedes. 1°. Les ſédatifs ou calmans qu'on prend parmi les émolliens, les adouciſſans & les anodyns; nous préſenterons ceux qui ſont le plus d'uſage, & les plus utiles pour guérir les oreilles. 2°. Les vulnéraires & les déterſifs que l'on choiſit dans les claſſes générales qui les renferment; nous n'en indiquerons que quelques-uns; & ce ſont ceux qu'on emploie d'ordinaire, avec le plus de ſuccès, pour guérir les ulcérations des oreilles. 3°. Enfin les acouſtiques qui ſont d'uſage pour le tintement d'oreille & la ſurdité; maladies dont la cauſe nous eſt le plus ſouvent inconnue; auſſi tout le monde ſait-il que ces derniers remedes ſont communément ſans ſuccès. Malgré cela, nous parlerons de ceux des acouſtiques que les plus habiles praticiens em-

POUR L'OREILLE.

ploient dans les cas de diminution ou de perte totale de l'ouie, afin que nous ne paroiſſions pas avoir rien oublié, & qu'on ſache tout ce qui doit s'eſſayer, quand il n'y a point de danger à le faire.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Anodyns.

LE LAIT, & ſur-tout le lait de femme..... l'huile d'amandes douces.... l'huile d'œufs..... l'huile de pétrole ponr les vers..... le *laudanum*,... la teinture anodyne, &c.

Déterſifs.

Les roſes rouges, les fleurs de millepertuis.... le miel, la teinture de myrrhe, la teinture d'aloës.

Acouſtiques.

La vapeur des décoctions de ſauge, de rhue, d'abſinthe, de ſemences d'anis, de baies de geniévre. &c.... l'eau de frêne (1), le jus d'oignon (2), le muſc (3), l'eſprit-de-vin, la teinture de *caſtoreum*..... l'huile de laurier (4), l'huile d'amandes ameres (5), l'huile de noyaux de pêches.... l'huile de cannelle, l'huile de romarin.

POUR L'OREILLE.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

INJECTIONS ADOUCISSANTES.

PRENEZ de *lait* que l'on vient de traire, deux onces; d'*eau de roſes*, une demi-once: mêlez; pour injecter tiéde.

PRENEZ d'*huile d'amandes douces*, une quantité ſuffiſante: faites-en tomber quelques gouttes dans l'oreille; ou introduiſez dans le conduit externe un peu de coton qui en ſoit imbibé. On peut encore y inſinuer un petit morceau de *lard* dont le bout interne ſoit chargé de cette huile.

PRENEZ d'*eau de roſes*, une once; de *laudanum*, depuis deux grains juſqu'à quatre: mêlez ſelon l'art: faites enſorte qu'il en tombe quelques gouttes daus l'oreille malade.

INJECTIONS DÉTERSIVES.

PRENEZ de *décoction d'orge*, quatre onces; de *miel roſat*, une once: mêlez; pour ſervir en injection.

PRENEZ d'*orge entier*, une poignée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre; ſur la fin, ajoûtez *roſes rouges* & *fleurs de millepertuis*, de chaque une demi-poignée: paſſez: faites fondre dans la colature trois onces de *miel de Narbonne*: mêlez.

PRENEZ *teinture de myrrhe* & *teinture d'aloès*, de chaque un gros: mêlez. On fera tomber quelques gouttes de ce remede dans l'oreille.

INJECTIONS CONTRE LA SURDITÉ.

POUR L'OREILLE. PRENEZ d'*eau de frêne*, deux onces; d'*eſprit-de-vin*, une once : mêlez, & faites tomber quelques gouttes tiédes dans l'oreille.

PRENEZ d'*huile de girofle*; ſix gouttes : injectez-les dans l'oreille, ſeules ou mêlées avec un peu d'*huile d'amandes ameres*.

PRENEZ de *teinture de caſtoreum*, deux gros; *eſſence de girofle* & *eſſence de romarin*, de chaque quatre gouttes : mêlez. Avant que le malade s'endorme, introduiſez dans ſon oreille du coton chargé de quelques gouttes de ce mêlange.

PRENEZ de *teinture de caſtoreum*, deux gros; d'*huile de ſpic* ou *de lavande*, deux gouttes : mêlez. Ce remede convient pour le tintement d'oreilles.

PRENEZ *eau de frêne*, une once; *baume du Commandeur*, vingt gouttes. Faites couler quelques gouttes de ce mêlange dans l'oreille.

PRENEZ *baume de Judée* & *huile d'amandes ameres*, de chaque trois ou quatre gouttes. Imbibez-en du coton que vous introduirez dans l'oreille. On doit le retirer après quelques heures. On en uſe contre la ſurdité.

VAPEUR ACOUSTIQUE OU CONTRE LA SURDITÉ.

PRENEZ de *racine d'hellébore noir*, une once; de *baies de geniévre*, une demi-once; de *ſemences de cumin*, deux gros; de *feuilles de rhue* & *d'abſinthe*, de chaque une demi poignée; de *vinaigre*, une demi-livre : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à deux livres. Servez-vous de ce remede, au moyen d'un entonnoir renverſé qui conduiſe la vapeur dans l'oreille.

COMMENTAIRES.

POUR L'OREILLE

COMMENTAIRES.

(1.) LE FRÊNE. *Fraxinus excelsior*, *C. B. P.* L'écorce de la racine & du tronc de cet arbre élevé se met au nombre des médicamens apéritifs : on lui attribue même la vertu dépurative. Ces propriétés l'ont fait recommander par de bons auteurs dans le traitement de l'hydropisie & du rhumatisme. On reconnoît encore cette écorce pour fébrifuge ; & il se trouve quelques personnes qui, pour l'efficacité, la comparent au quinquina. Malgré leur témoignage, n'hésitons pas à avancer, d'après l'expérience, qu'il y a une très grande différence entre le frêne & le quinquina, le dernier l'emportant de beaucoup sur l'autre. On prescrit depuis un demi-gros jusqu'à un gros d'écorce de frêne en substance : il en entre le double dans l'infusion & la décoction. Quand elle est verte, quelques personnes en font mettre depuis une demi-once jusqu'à une once pour chaque livre de décoction. Les jeunes branches vertes, mises sur le feu, rendent, par leurs bouts, une eau dont on fait grand cas pour guérir de la surdité. La maniere de s'en servir est ou d'en faire tomber quelques gouttes dans le conduit auditif, après l'avoir rendu plus active avec un peu d'eau-de-vie, quand on le juge nécessaire ; ou d'introduire dans l'oreille du coton imbibé de cette eau : ces applications doivent se répéter plusieurs fois. Ce remede n'est point à négliger, quand il n'y a rien de détruit dans l'organe de l'ouie, & que le canal externe n'est pas

bouché ; autrement on ſait qu'il ne peut être d'aucune utilité.

POUR L'OREILLE.

(2.) L'OIGNON. *Cæpa vulgaris, floribus & tunicis candidis vel purpuraſcentibus, C. B. P.*

Le bulbe très connu de cette plante paſſe pour un médicament vermifuge & diurétique; auſſi eſt-ce un aliment qui convient très fort non ſeulement à ceux qui ſont tourmentés de vers, mais encore aux perſonnes cachectiques, ſcorbutiques & aſthmatiques, pourvu cependant que l'eſtomac puiſſe s'en accommoder. Quelquefois on preſcrit le jus d'oignon mêlé avec un peu de ſucre : ſa doſe eſt depuis deux onces juſqu'à quatre. Il eſt rare que ce médicament s'emploie différemment & dans d'autres cas. Son uſage externe eſt beaucoup plus étendu : en effet, l'oignon, cuit ſous la cendre, ſe met, avec raiſon, au nombre des plus excellens remedes émolliens & maturatifs : en outre, ce n'eſt pas ſans ſuccès qu'on l'applique ſur la région du pubis, dans les difficultés d'uriner dont le ſiege eſt à la veſſie. Enfin quelques auteurs recommandent d'en faire entrer le jus goutte à goutte dans l'oreille, tant dans le cas de ſurdité, que dans celui où l'ouie eſt dure, pourvu toutefois que ces vices ne viennent point de la deſtruction des parties, & qu'il n'y ait pas d'obſtacles à l'entrée de la liqueur.

(3.) LE MUSC. *Moſchus.*

Ce parfum ſi connu eſt une ſubſtance onctueuſe, d'une odeur agréable & des plus fortes, qui ſe conſerve très long-tems ſur les corps qui ont reçu ſes émanations, dont la couleur eſt ferrugineuſe, & la ſaveur un peu amere : au premier coup-d'œil, elle reſſemble beaucoup à du ſang épaiſſi. Le muſc eſt renfermé dans un follicule

membraneux qui quelquefois eſt de la groſſeur d'un œuf de poule, & que l'on trouve dans le bas-ventre d'une chévre du Levant, laquelle n'a point de cornes ni de barbe. Rarement peut-on ſe procurer du muſc pur; il n'en exiſte que fort peu dans le commerce de ce pays-ci; mais celui que l'on vend, quoique falſifié, n'eſt pas moins un médicament très actif, fortifiant, céphalique, cordial & alexitere. Le pur s'évapore entiérement, lorſqu'on le jette ſur une pêle rouge; le falſifié y laiſſe un charbon. Les propriétés, dont nous avons fait mention, le font recommander comme très propre à fortifier la mémoire & la vue. Il eſt d'ailleurs utile dans la paralyſie, le tremblement, &c. &, ſuivant les obſervations modernes, il peut être regardé comme un ſpécifique contre la rage. Voyez ſur ce remede le Dictionnaire de Médecine de James. L'expérience a encore mieux établi ſon efficacité dans les accès convulſifs violens; mais, en pareil cas, on doit en faire prendre depuis huit juſqu'à douze grains. Cependant la doſe ordinaire eſt depuis un quart de grain juſqu'à un grain entier; il eſt rare que l'on paſſe cette quantité. Depuis quelques années, il y a des praticiens qui, pour faire prendre le muſc intérieurement, n'ordonnent que les préparations officinales où il en entre. Quelquefois même il eſt néceſſaire de s'abſtenir tout-à-fait de l'uſage de ce remede, parcequ'il eſt nuiſible à quelques femmes hyſtériques. Le muſc s'emploie encore moins à l'extérieur qu'à l'intérieur; car il ne ſert que dans le traitement des maux de l'oreille & du nez; encore y a-t-il des perſonnes qui ne peuvent ſouffrir ce parfum, délicieux pour tant

POUR L'OREILLE

POUR L'OREILLE

d'autres. Quant à ſon uſage pour les oreilles, c'eſt, dit-on, un remede contre la ſurdité, lorſqu'on introduit dans le conduit auditif du coton qui eſt chargé de muſc, en ſuppoſant toujours que l'organe ſoit entier, & que rien ne bouche le canal, ou que la maladie ne dépende que des nerfs offenſés.

(4.) L'HUILE DE LAURIER. *Oleum laurinum.*

Cette huile verte & épaiſſe ſe retire, par expreſſion, des baies de laurier. On la met, avec raiſon, dans la claſſe des médicamens émolliens, & dans celle des réſolutifs : elle fait partie des anodyns ; & on la reconnoît pour fortifiante. L'huile de laurier, employée chaude en liniment, & avec des frictions, calme les douleurs, procure quelque ſoulagement aux membres paralytiques, eſt utile dans les contractions ou retiremens des membres : ce n'eſt pas même ſans ſuccès qu'on l'applique pour réſoudre & mûrir les tumeurs. Selon quelques auteurs, elle eſt encore propre à diſſiper le tintement d'oreille ; &, pour cela, on introduit dans le canal auditif du coton qui en eſt chargé : enfin il en entre très ſouvent dans les lavemens carminatifs, depuis une demi-once juſqu'à une once & demie.

(5.) L'HUILE D'AMANDES AMERES. *Oleum amygdalarum amararum.*

Cette huile, que l'on obtient en mettant des amandes ameres ſous le preſſoir, paſſe généralement pour un excellent anthelmintique ; & on en vante l'uſage contre les maladies de la matrice. L'huile d'amandes ameres ſe prend intérieurement, depuis une demi-once juſqu'à une once, il en entre auſſi depuis deux onces juſqu'à trois dans les lavemens : enfin on la compte parmi les

remedes acouſtiques ou propres à rendre ou à augmenter le ſens de l'ouie. La maniere de s'en ſervir eſt la même que celle des précédens remedes, expoſée dans leurs articles.

Pour l'oreille

MÉDICAMENS

Qui agiſſent dans la bouche pour le traitement des maux de ſes différentes parties.

IL y a peu de perſonnes qui ne ſachent que les médicamens compris ſous ce titre ſervent pour traiter les maladies qui attaquent toutes les parties de la bouche, ou ſeulement telle ou telle autre partie de la bouche; c'eſt ce qui fait qu'on les diviſe en deux claſſes. Dans la premiere ſe trouvent les gargariſmes qui ſervent à laver toutes les parties de la bouche, & que l'on nomme, à cauſe de cela, *gargariſmes généraux.* On ſait, ſans que je le diſe, que ces médicamens s'ordonnent pour remplir diverſes indications. Ils ſe choiſiſſent dans les claſſes des maturatifs, des rafraîchiſſans, des répercuſſifs, des aſtringens, des déterſifs & des anti-ſcorbutiques; remedes dont nous avons déja traité aſſez au long: c'eſt pourquoi nous ne parlerons ici que des médicamens qui ſont principalement utiles pour toute la bouche; & en ſecond lieu, de ceux qui font couler la ſalive, nommés ſialagogues, ou ſalivans; de ceux qui s'emploient dans les maux de dents, ou des odontalgiques; enfin de ceux qui ſervent au traitement des maladies de la langue, de la luette, &c.

POUR LA BOUCHE.

Les *ſialagogues* ou ſalivans produiſent, par leur âcreté, une irritation dans la bouche ; ils y font couler la ſalive en plus grande abondance que dans l'état ordinaire. On les preſcrit ſous la forme ſolide ; ou bien la fumée que le feu fait élever des matieres irritantes eſt conduite dans la bouche au moyen d'un tuyau diſpoſé pour cet uſage. Cependant il y a quelques ſubſtances que l'on fait mâcher avec ſuccès, dans le même deſſein, quoiqu'elles n'aient pas d'âcreté ; telles ſont la cire & le maſtic, le ſeul mouvement d'une des mâchoires ſuffiſant pour faire couler une grande abondance de ſalive, en comprimant les réſervoirs & les organes ſécrétoires de cette liqueur. Le mercure, pris intérieurement, ou appliqué à l'extérieur, excite auſſi la ſalivation. C'eſt donc avec raiſon que l'on met les médicamens qui font couler la ſalive, au nombre des évacuans. Ce genre de remede eſt fort utile dans les affections ſoporeuſes & dans la paralyſie de la langue : il guérit les fluxions, diminue les diſpoſitions à ce mal, procure quelque ſoulagement aux perſonnes ſourdes, convient dans la foibleſſe de la vue, rend les maux de tête plus ſupportables, calme les douleurs de dents : enfin c'eſt avec fruit qu'on en recommande l'uſage dans la grenouillette & les autres maladies cauſées par des amas d'humeurs dans la bouche ou même dans la tête. Cependant la ſalivation abondante n'eſt pas ſans danger. Les perſonnes foibles, & celles qui ont de la facilité à vomir, la ſupportent difficilement : en outre, elle augmente les ulceres de la bouche ; & elle fait beaucoup de mal dans les cas de marasme & de phthiſie.

Quant aux remedes *odontalgiques*, ou propres

à guérir les maux de dents, nous ne parlerons que des plus uſités & des mieux éprouvés. C'eſt à deſſein que nous omettrons les autres médicamens conſacrés aux dents, comme n'entrant pas aſſez dans notre plan. D'ailleurs, qui eſt-ce qui ignore que l'os de ſéche eſt très bon pour rendre les dents blanches, le lentiſque & les autres aſtringens pour les affermir dans leur alvéole, le pourpier & les amandes ameres pour diſſiper leur ſtupeur, &c. ? On ſait également que le poivre, l'alun & quelques autres ſubſtances ſtyptiques & âcres s'emploient, avec ſuccès, contre la chûte de la luette; qu'il convient de mettre ſur les plaies de la bouche, de l'eſprit de vitriol, de l'eſprit de ſoufre, ou de l'eſſence de Rabel; que l'eſprit de ſel guérit la gangrene, &c. La fumée du tabac, de la ſauge, de la bétoine eſt recommandée tant pour diſſiper les fluxions, que pour augmenter l'action tonique des membranes du cerveau. On emploie, de la même maniere, les feuilles de pas d'âne & de bouillon-blanc, le baume de Judée, le ſuccin, l'anis, &c. pour guérir les ulcérations du poumon. Enfin les feuilles de ſauge, de lavande & de romarin ſe mâchent pour rendre le mouvement aux organes de la parole. Nous ne nous ſommes pas crus obligés à parler au long des racines d'impératoire & d'angélique, des ſemences d'anis & de coriandre, non plus que des autres ſemences aromatiques que l'on promene ou que l'on conſerve dans la bouche, tant pour diminuer la mauvaiſe odeur de cette partie, que pour prévenir la contagion ou les effets nuiſibles d'un air chargé d'exhalaiſons empoiſonnées. Néanmoins nous avons donné quelques formules choiſies de tous ces

POUR LA BOUCHE.

POUR LA BOUCHE.

différens genres de médicamens, pour ne pas être accusés d'avoir oublié quelque objet dans ce Traité de Matiere médicale.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Emolliens.

LES racines de guimauve & de nénuphar.

Les fleurs de mauve... la graine de lin... les figues grasses... la gomme Arabique (1)... le lait.... le syrop de guimauve, celui de nénuphar.

Rafraîchissans.

L'oseille, le pourpier (2), la grande joubarbe... l'eau de frai de grenouille. Le petit-lait... l'oxycrat, le syrop d'épine vinette... le nitre. Le sel de Saturne.

Répercussifs.

Le pourpier, l'ortie, la quinte-feuille, la pervenche (3), la brunelle, l'oseille, l'alleluia... le verjus, le vinaigre, l'oxycrat... le syrop de mûres, l'oxymel... le nitre, l'alun.

Astringens.

La bistorte, le plantain, l'argentine, la pervenche, la pilosselle... l'eau de roses, l'eau de plantain... les balaustes ou fleurs du grenadier, la semence de sumac, la noix de Cyprès, l'écorce de grenade... le bois du lentisque (4), le gaïac.

le ſyrop de mûres (5), le ſyrop de roſes ſéches, l'*acacia*, le cachou, le maſtic (6), l'alun. POUR LA BOUCHE.

Déterſifs.

L'ariſtoloche, l'aigremoine, la pervenche, l'argentine, la piloſelle, la ronce (7), l'abſinthe... les fleurs de millepertuis, les roſes rouges, l'orge... le miel ſimple, le miel roſat (8), l'oxymel (9), le vin... le ſyrop de mûres, le ſyrop de roſes ſéches... le cachou, la myrrhe, l'eſprit de vitriol.

Anti-ſcorbutiques.

Le cochléaria, le creſſon de jardin, l'hyſſope, la brunelle... les balauſtes, les roſes rouges, les fleurs & les ſemences d'ancolie (10), l'écorce de grenade, l'écorce de citron, la cannelle blanche ou écorce de Winter... le gaïac, le bois du lentiſque... la gomme lacque (11), le ſuccin, le camphre ; le ſel ammoniac... la teinture de lacque (11), la teinture de myrrhe, l'eſprit de cochléaria (12).

Sialagogues.

Les racines d'impératoire, d'angélique (13), d'iris de Florence... les feuilles de tabac, de ſarriette... la ſemence de moutarde, de ſtaphiſaigre ou herbe-aux-poux, de roquette... le poivre (14), le cardamome, le gingembre, la pyrethre (15)... le tabac fumé, les feuilles de ſauge, de bétoine & de bouillon blanc, fumées comme le tabac.

Odontalgiques ou *Médicamens propres* ou *uſités pour les douleurs de dents.*

Le vinaigre, l'eſprit de-vin, l'eau de la reine

POUR LA BOUCHE.

d'Hongrie, le pétrole, l'opium... l'huile de cannelle, l'huile de girofle (16), l'huile de thym (17), l'huile de gaïac (18), l'huile de buis... l'eſprit de ſel ammoniac, l'huile de camphre... le tabac fumé, &c.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

GARGARISMES ADOUCISSANS ET ÉMOLLIENS.

PRENEZ de *figues graſſes*, trois onces : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *lait*, pour faire un gargariſme.

PRENEZ de *racine de guimauve*, une demi-once ; des *figues graſſes*, au nombre de quatre : faites bouillir dans une livre de *lait* : ſur la fin, ajoûtez de *graines de lin concaſſées*, une demi-once, dont vous aurez fait un nouet : paſſez : mêlez dans la colature ſix onces d'*hydromel*.

On peut préparer des gargariſmes plus ſimples avec du *lait pur*, ou du *petit-lait*, ou de *l'eau de poulet*, ou de *l'émulſion*.

GARGARISMES RAFRAICHISSANS.

PRENEZ de *petit-lait* ou *de décoction d'orge*, une livre ; de *cryſtal minéral*, un gros ; de *ſyrop de mûres*, deux onces : mêlez.

PRENEZ *eau de frai de grenouille* & *jus de grande joubarbe*, de chaque trois onces ; de *ſucre de Saturne*, un demi-gros ; de *ſyrop de nénuphar*, deux onces.

GARGARISMES RÉPERCUSSIFS.

PRENEZ d'*eau commune*, une livre ; de *verjus*

ou de très fort *vinaigre*, une once & demie; de *ſyrop de mûres*, deux onces.

POUR LA BOUCHE.

PRENEZ d'*eau de plantain*, ſix onces; de *ſel de prunelle*, un gros; de *ſyrop de mûres*, une once.

PRENEZ de *roſes rouges*, une poignée; d'*alun*, un gros : faites bouillir dans une livre d'*eau de plantain :* paſſez; & délayez dans la colature deux onces de *ſyrop de mûres*.

GARGARISME RÉSOLUTIF.

PRENEZ une poignée de *feuilles de pervenche ;* faites-les bouillir & infuſer dans une pinte d'eau : ajoûtez à la colature du *miel* & *du vinaigre*, de chaque quatre onces; pour un gargariſme que l'on emploiera chaudement.

GARGARISMES ASTRINGENS.

PRENEZ d'*alun de roche*, un gros & demi : faites diſſoudre dans une livre d'eau bouillante : ajoûtez deux onces de *miel commun :* écumez : paſſez.

PRENEZ de *ſuc d'acacia*, une demi-once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de gros *vin rouge*, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces de *ſyrop de roſes ſéches*.

PRENEZ d'*écorce de grenade*, une demi-once; *balauſtes* & *ſemences de ſumac*, de chaque trois gros; d'*alun de roche*, un gros : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin rouge*, & réduire à une livre.

PRENEZ de *noix de Cyprès*, une once; de *balauſtes*, une demi-poignée; d'*écorce de grenade*, un gros; d'*alun*, un demi-gros : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de l'eau où

POUR LA BOUCHE.

les ouvriers en fer éteignent le fer rouge, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces de *ſyrop de myrrhe compoſé.*

PRENEZ de *bois de lentiſque*, deux onces ; *roſes rouges* & *balauſtes*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : faites fondre dans la colature un gros d'*alun de roche.*

GARGARISMES DÉTERSIFS.

PRENEZ *feuilles de plantain & d'aigremoine*, de chaque une poignée ; de *roſes rouges*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature trois onces de *miel roſat.*

PRENEZ de *décoction d'orge*, une livre ; *électuaire de mûres & de miel roſat*, de chaque une once. Ce gargariſme eſt des plus familiers.

PRENEZ d'*orge entier*, une once ; *ſommités de ronces & feuilles d'aigremoine*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : faites fondre dans la colature deux onces de *miel roſat*, & un gros de *cryſtal minéral*, ou la quantité d'*huile de vitriol* néceſſaire pour donner au mêlange une acidité agréable.

PRENEZ de *racines d'ariſtoloche ronde*, une demi-once ; *ſommités d'abſinthe & de millepertuis*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *teinture de roſes*, & réduire à une livre : paſſez : faites fondre dans la colature une once de *miel* ; ou délayez-y une once de *ſyrop de roſes ſéches.*

GARGARISMES ANTI SCORBUTIQUES.

PRENEZ de *ſucs de cochléaria* ou *de creſſon de*

fontaine, quatre onces ; de *teinture de gomme laque*, une demi-once : mêlez.

POUR LA BOUCHE.

PRENEZ *décoction d'orge* & *suc de beccabunga*, de chaque trois onces ; de *miel rosat*, une once.

PRENEZ d'*infusion de cresson alénois*, une livre ; d'*esprit de cochléaria*, une demi-once ; d'*esprit-de-vin camphré*, deux gros ; de *syrop de roses séches*, deux onces.

PRENEZ de *décoction d'aigremoine*, six onces ; *jus de citron* & *miel rosat*, de chaque deux onces ; d'*esprit de sel dulcifié*, un demi-gros.

PRENEZ de *camphre*, une demi-once ; d'*alun*, une once ; de *sucre candi*, deux onces : faites macérer, pendant deux jours, dans une livre d'*eau-de-vie* : passez.

PRENEZ de *décoction de pervenche*, quatre onces ; de *jus de limon*, deux onces ; d'*esprit-de-vin camphré*, une once ; de *sel ammoniac*, un gros : mêlez.

PRENEZ de *feuilles de cochléaria* & *de cresson de jardin*, de chaque une poignée ; d'*alun*, un gros ; de *sel ammoniac*, un demi-gros : faites bouillir légérement, & mettez infuser dans une livre de *décoction de feuilles de ronce* : passez : ajoûtez à la colature une once d'*eau-de-vie camphrée*, & un demi gros de *teinture de myrrhe*.

PRENEZ *racines d'aristoloche* & *de gentiane*, de chaque une once ; d'*écorce de Winter*, une demi-once ; *roses rouges* & *sommités de millepertuis*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin rouge*, ou d'eau de chaux, & réduire à deux livres : passez : ajoûtez à la colature, d'*eau-de-vie camphrée*, deux onces ; de *miel rosat*, trois onces ; de *sel ammoniac*, deux gros.

POUR LA BOUCHE.

GARGARISME POUR LES DOULEURS DE DENTS.

PRENEZ de *racine de pyrethre*, une once ; *gingembre* & *girofle*, de chaque une demi-once : mettez à digérer, durant vingt-quatre heures, dans une livre d'*eau-de-vie* : paſſez.

PRENEZ *racines de pyrethre* & *de juſquiame*, de chaque une demi-once : faites-les cuire dans une livre de *vinaigre* : ajoûtez à la colature un ſcrupule de *camphre*, & ſix grains d'*opium* : gardez cette liqueur bien chaude juſqu'à la ceſſation de la douleur : on la lave enſuite avec de l'eau tiéde.

PRENEZ de la *cannelle*, deux onces : faites la infuſer, pendant vingt-quatre heures au moins, dans de bon *vinaigre*, à la quantité d'une chopine. On garde cette infuſion pour l'uſage.

EAU DÉTERSIVE.

PRENEZ d'*alun*, deux gros ; de l'*arſenic*, deux ſcrupules : faites-les bouillir, pendant une heure, dans une livre d'*eau de plantain*. On ſe ſert de la colature pour toucher les ulceres & les excroiſſances des gencives.

PRENEZ *ſel de Saturne*, un ſcrupule : diſſolvez-le dans de l'*eau de plantain*, à la quantité de deux onces. On en imbibe des charpies, qu'on applique aux eſcarres du mal de gorge gangreneux.

LINIMENT CONTRE L'ESQUINANCIE.

PRENEZ de *miel roſat*, une demi-once ; d'*eſprit de ſoufre*, un gros : mêlez ; pour un liniment dont on oindra les parties enflammées.

Liniment pour les aphthes.

Pour la bouche.

Prenez de *miel roſat*, deux gros ; d'*huile de vitriol*, un gros : mêlez ; pour un liniment dont on mettra quelques gouttes ſur du coton ou de la charpie, pour toucher les petits ulceres de la bouche.

Liniment pour la gangrene.

Prenez de *miel roſat*, une once ; d'*eſprit de ſel marin*, un gros : mêlez ; pour être employé en liniment.

Petites boules sialagogues.

Prenez de *maſtic* en larmes, deux gros ; de *cire jaune*, une once ; *gingembre* & *de pyrethre*, de chaque un demi-gros : faites liquéfier, & mêlez ; pour former de petites boules que l'on enveloppe dans du linge, & que le malade mâche.

Prenez de *racine de pyrethre*, deux gros ; des *ſemences de moutarde* & *d'herbe-aux-poux* pulvériſées, de chaque un gros ; de *cire blanche*, une quantité ſuffiſante : formez des globules ou petites boules.

Nouets sialagogues.

Prenez *girofle* & *gingembre*, de chaque un ſcrupule ; de *ſemence de ſtaphiſaigre*, un demi-gros : mêlez : formez-en un nouet.

Prenez de *feuilles de tabac*, un gros ; *poivre* & *pyrethre*, de chaque un demi-gros ; de *ſel marin*, un gros : mêlez : faites du tout trois ou quatre nouets.

POUR LA BOUCHE.

PRENEZ d'*iris de Florence*, deux gros; *semences de moutarde* & *d'herbe-aux-poux*, de chaque un demi-gros : mêlez : faites pluſieurs nouets.

POUDRES POUR LA LUETTE RELACHÉE.

PRENEZ *racine de biſtorte* & *poivre long*, de chaque un ſcrupule : réduiſez en poudre : mêlez, &, au moyen d'une ſpatule ou de quelque inſtrument commode, appliquez de cette poudre à la luette relâchée.

PRENEZ *alun* & *poivre*, de chaque un ſcrupule : mêlez; pour une poudre.

MÊLANGES POUR FUMER EN TABAC.

PRENEZ de *feuilles de bétoine* & *de tuſſilage* coupées par petites portions, de chaque une once; de *baume de Judée*, un demi-ſcrupule : mêlez. Les phthiſiques ſe ſerviront de ce mêlange, pour fumer comme du tabac.

PRENEZ *feuilles de tuſſilage*, *ſemences d'anis* & *ſuccin*, de chaque autant que vous ſouhaiterez : mêlez; pour le même uſage que le remede précédent.

COMMENTAIRES.

(1.) LA GOMME ARABIQUE. *Gummi Arabicum.*

Cette ſubſtance à demi tranſparente, qui n'a ni odeur ni ſaveur, paſſe pour un médicament adouciſſant & rafraîchiſſant. Ces propriétés font regarder la gomme Arabique comme ſalutaire dans

dans la chaleur & la ſéchereſſe de poitrine. Elle procure auſſi du ſoulagement dans la difficulté d'uriner. On en preſcrit intérieurement depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un demi-gros, ou ſous la forme ſéche, ou en diſſolution dans l'eau. Quant à l'uſage externe de cette gomme, elle ſe met au nombre des adouciſſans & des émolliens. C'eſt comme poſſédant ces propriétés, qu'elle entre dans les gargariſmes, les lavemens, &c. Il paroît certain que la vraie gomme Arabique découle naturellement d'une eſpece d'*acacia* d'Egypte, duquel parle Proſper Alpin, & qui eſt le même dont les ſiliques fourniſſent, en les exprimant, un ſuc que l'on fait épaiſſir, & que l'on appelle *ſuc d'acacia*. Mais la gomme qui ſe vend, pour l'ordinaire, ſous le nom de *gomme Arabique*, eſt d'une toute autre nature; & il n'y a preſque pas lieu de douter qu'elle ne ſoit un mêlange de différentes gommes communes.

POUR LA BOUCHE.

(2.) LE POURPIER DES JARDINS. *Portulaca latifolia ſeu ſativa, C. B. P.*

Le pourpier ſauvage. *Portulaca ſylveſtris ſeu anguſtifolia, C. B. P.*

Ces deux eſpeces de pourpier ſe mettent au nombre des médicamens rafraîchiſſans & dépuratifs : elles ont auſſi place parmi les anti-ſcorbutiques; & ſi on en mange beaucoup, on ſent moins le beſoin des plaiſirs de l'amour. Quand on fait uſage du pourpier comme remede, il arrête les hémorrhagies : il convient auſſi dans les fiévres ardentes. La doſe eſt d'une poignée pour chaque livre de décoction. Le ſuc exprimé ſe boit depuis trois onces juſqu'à quatre & même davantage. La ſemence du pourpier eſt une des

POUR LA BOUCHE.

semences que l'on nomme *les quatre semences froides mineures*. Elle s'emploie contre l'ardeur d'urine, & la chaleur des entrailles, ou le feu que l'on sent intérieurement. On conserve dans les apothicaireries, une eau distillée de pourpier qui est de l'usage le plus commun comme vermifuge, quoique plusieurs auteurs de réputation refusent de lui reconnoître cette vertu. Enfin un des moyens de faire cesser la stupeur ou l'agacement des dents, c'est de mâcher des feuilles de pourpier.

(3.) LA PERVENCHE. *Pervinca vulgaris, angustifolia, (& latifolia), Inst. rei herb.*

Les feuilles de la pervenche, employées tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, sont vulnéraires & astringentes. Ces propriétés les font recommander dans le traitement des ulceres du poumon & des reins : elles sont encore salutaires dans le crachement de sang & les autres hémorrhagies : elles ne conviennent pas moins contre le flux de ventre. On prescrit communément une poignée des feuilles de pervenche pour chaque livre de décoction. Si on fait une décoction avec le double de ces feuilles : on a un gargarisme excellent dans les fausses esquinancies.

(4.) LE LENTISQUE. *Lentiscus vulgaris, C. B. P.*

Le bois du lentisque n'est pas un des moins bons médicamens fortifians & astringens. Par ces propriétés ; il met l'estomac en état de faire ses fonctions : on s'en sert, avec fruit, dans la cachexie : il arrête le flux de ventre, diminue l'écoulement trop abondant des urines, & est un remede contre les pertes des femmes. On prescrit le lentisque en décoction dans l'eau ou le vin. Sa dose est depuis une demi-once jusqu'à

une once pour chaque livre de liquide : la même décoction, mais plus chargée des principes de ce végétal, s'emploie en gargarisme, tant pour raffermir les dents, que pour guérir les maux scorbutiques de la bouche. On fait aussi, avec le même bois, des especes de curedents que l'on dit fort utiles contre le relâchement des gencives. Nous parlerons, dans la suite, du mastic que fournit le lentisque.

POUR LA BOUCHE.

(5.) LES MURES. *Mora domestica.*

Quand ce fruit est à son degré de maturité, il passe pour un médicament humectant & rafraîchissant. Il fournit un aliment agréable & approprié à diverses maladies dans lesquelles on défend l'usage des autres fruits. Lorsque les mûres ne sont pas dans leur maturité, elles sont déterſives & astringentes. C'est dans cet état qu'on les prend pour faire, avec leur suc dépuré, un syrop connu sous le nom de *syrop de mûres ; syrupus mori vel diamorum.* Il entre très souvent dans les gargarismes dont on fait usage dans le traitement des fausses esquinancies.

(6.) LE MASTIC. *Mastiche.*

Ce médicament est une résine jaunâtre, diaphane, & en grains ou larmes ; quand on la met sur le feu, elle répand une fumée assez gracieuse. Cette substance est fournie par le lentisque qui croît dans plusieurs des isles de l'Archipel : elle découle naturellement, ou par les incisions que l'on fait à l'écorce. Le mastic s'ordonne intérieurement comme remede astringent & propre à resserrer le ventre ; ce qui le fait employer contre le vomissement & les flux de ventre : il est encore adoucissant ; propriété qui le fait ajoûter, & avec succès, dans les potions purgatives

POUR LA BOUCHE.

les plus fortes pour empêcher les tranchées. On le donne ou en ſubſtance, & ſa doſe eſt alors depuis quatre grains juſqu'à un ſcrupule ; ou en infuſion, & il en entre depuis un demi-ſcrupule juſqu'à deux. Le maſtic, employé à l'extérieur, eſt un puiſſant remede fortifiant & aſtringent. C'eſt pourquoi on le recommande dans les chûtes de la luette, de l'anus & du vagin. Son uſage eſt encore ſalutaire dans les hernies, ainſi que dans la foibleſſe des membres, &c. ce qui le fait entrer dans la compoſition de divers emplâtres officinaux. Il paſſe auſſi pour avoir la vertu anodyne, parcequ'étant appliqué ſur les tempes, il calme les maux de dents. Enfin on en fait mâcher pour exciter un écoulement plus abondant de la ſalive, pour reſſerrer les gencives, raffermir les dents, & corriger la mauvaiſe odeur de la bouche.

(7.) LA RONCE. *Rubus vulgaris, nigro fructu, C. B. Pin.*

L'extrémité des branches de la ronce s'emploie en décoction dans l'eau ou le vin ; & cette décoction paſſe, avec raiſon, pour déterſive & aſtringente. C'eſt pourquoi on recommande ce médicament dans le flux de ventre ; mais il eſt encore plus commun qu'on s'en ſerve en gargariſme, tant dans l'eſquinancie proprement dite, que dans la fauſſe eſquinancie, & contre les aphthes de la bouche. Ce n'eſt pas ſans ſuccès qu'on l'emploie en lotion, principalement pour déterger les ulceres des jambes.

(8.) LE MIEL ROSAT ou de roſes. *Mel roſatum.*

Ce miel compoſé ſe prépare avec une infuſion de roſes rouges, la plus chargée qu'il eſt poſſible, que l'on met bouillir avec du miel juſqu'à une

consistance de syrop. C'est un médicament déterſif & astringent : il entre dans les gargarismes, les injections, &c. que l'on a coutume de prescrire, quand de pareils remedes sont indiqués. POUR LA BOUCHE.

(9.) L'OXYMEL. *Oxymel.*

L'oxymel simple se prépare en mêlant, par parties égales, du miel & du vinaigre blanc, & le faisant épaissir sur le feu, jusqu'à consistance de syrop. Ce médicament est particuliérement consacré pour la bouche, comme déterſif & répercussif. On l'emploie fréquemment dans les gargarismes qui doivent avoir ces vertus.

(10.) L'ANCOLIE. *Aquilegia sylvestris, C. B. P.*

La semence d'ancolie se met au nombre des médicamens apéritifs & diurétiques. Sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros en substance : il peut en entrer le double dans l'infusion ; mais aujourd'hui il est rare que l'on en fasse usage à l'intérieur. Cette semence s'emploie plus communément à l'extérieur, comme remede vulnéraire, déterſif & anti-putride ; & c'est pour remplir ces diverses indications, qu'on en met souvent dans les gargarismes anti-scorbutiques ou déterſifs. Il se fait encore, avec les fleurs, une teinture spiritueuse qui s'emploie dans les mêmes cas, mais rarement.

(11.) LA GOMME LACQUE. *Gummi lacca.*

Cette substance est résineuse, & en grains de diverses forme & grosseur. On dit que nous la devons à une grande espece de fourmi aîlée de l'Inde, qui l'amasse autour des branches de plusieurs arbres. On nous l'apporte en grains séparés, ou attachés à de petites branches. C'est avec cette matiere que l'on fait la cire à cacheter que l'on colore en rouge ou en noir, & dont la

POUR LA BOUCHE.

propriété électrique, ſi connue de tout le monde, ſert quelquefois pour faire ſortir de l'œil des pailles & autres ordures, en les attirant à elle. La gomme lacque ſe met au nombre des médicamens fortifians : elle ſe compte auſſi parmi les inciſifs. On en fait prendre en ſubſtance, depuis dix grains juſqu'à un demi gros ; mais il eſt rare qu'elle s'emploie à des uſages internes. On prépare, pour l'uſage externe, avec de l'eſprit de cochléaria, & un peu d'alun, une *teinture* officinale qui paſſe pour un remede fortifiant & anti-ſcorbutique conſacré aux maux de la bouche ; & alors, il eſt à propos de faire prendre cette teinture, ou ſeule ou dans un gargariſme approprié pour le relâchement ſcorbutique des gencives.

(12.) L'ESPRIT DE COCHLÉARIA, *Spiritus cochleariæ.*

Cet eſprit ſe retire du cochléaria, par la diſtillation, après toutefois que la plante a été en macération durant pluſieurs jours. C'eſt un excellent médicament anti-ſcorbutique, dont on fait prendre quelquefois, depuis un demi-gros juſqu'à un gros, dans un bouillon ou une autre boiſſon appropriée ; mais il eſt plus commun de s'en ſervir pour laver la bouche ; & alors on en met la quantité que l'on veut dans une eau propre à cet uſage.

(13.) L'ANGÉLIQUE DE BOHÊME *Angelica ſativa, C. B. P. Imperatoria ſativa, Inſt. rei herb.*

La racine de cette plante, de la famille des ombelliferes, a une odeur agréable, & une ſaveur amere, unie à un goût un peu douceâtre. On en faiſoit autrefois grand cas & beaucoup d'uſage ; mais elle eſt peu employée aujourd'hui ; &

ce n'eſt guères que dans les préparations officinales. Cependant quand l'angélique de Bohême eſt nouvellement tirée de la terre, & ſaine, on la met, avec raiſon, au nombre des médicamens fortifians, des cordiaux & des alexiteres : on la reconnoît auſſi pour ſtomachique & carminative. Ces propriétés la font employer, avec ſuccès, pour exciter les régles, & calmer les coliques convulſives : en outre, elle procure du ſoulagement aux aſthmatiques La doſe de l'angélique de Bohême eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros & davantage : il en entre le double dans l'infuſion. Enfin on en fait mâcher aux ſcorbutiques, pour empêcher les progrès de la putréfaction des gencives ; & corriger la mauvaiſe odeur de la bouche. Cette plante, macérée dans le vinaigre, ſe tient ou ſe promene dans la bouche, en temps de peſte, pour garantir de la contagion.

POUR LA BOUCHE.

(16.) LE POIVRE. *Piper.*

On connoît, dans le commerce, de trois ſortes de poivre ; le poivre noir, le poivre blanc & le poivre long. Ces fruits ſe recueillent ſur des plantes ſarmenteuſes de l'Inde, qui portent le nom de *poivre* ; & qu'on ſeme près des arbres qui doivent leur ſervir d'appui. Le poivre noir, *piper nigrum*, qui eſt un des aſſaiſonnemens les plus communs de nos alimens, eſt auſſi le plus uſité en médecine ; & il paroît différer très peu das autres poivres, quant aux vertus. On le met dans la claſſe des médicamens fortifians, & au nombre des meilleurs ſtomachiques : il eſt reconnu pour inciſif, & même pour fébrifuge. Les grains de poivre ſe preſcrivent entiers, au nombre de huit ou dix, avant le repas, pour réchauf-

POUR LA BOUCHE.

fer l'eſtomac, & aider la digeſtion ; c'eſt de la même maniere que ce remede ſe prend, au commencement des fiévres intermittentes ou de la fiévre quarte, quelques heures avant l'accès ; ce qui ſe répete pluſieurs fois. Au reſte, on ſe trompe très fort, quand on croit, avec le peuple qui ne raiſonne pas, que le poivre, pris intérieurement, eſt capable de rafraîchir, à moins que l'on ne mette ſur ſon compte l'effet que produit la quantité d'eau ou d'autre boiſſon rafraîchiſſante qu'excite à boire la chaleur qu'il cauſe à la bouche, à la gorge & à l'eſtomac ; car il eſt tel cas où l'on ſe rafraîchit plus par la boiſſon qui produit ſon effet dans tout le corps, que l'on n'a été échauffé par le poivre qui n'agit que ſur de petits eſpaces. Le poivre ſe preſcrit encore en ſubſtance, ſous la forme de poudre dont la doſe eſt depuis deux grains juſqu'à ſix. On fait des infuſions avec le poivre entier : ſa doſe eſt alors depuis dix grains juſqu'à un ſcrupule. Le poivre en poudre s'emploie quelquefois comme ſternutatoire. On fait mâcher les grains de poivre entiers, afin d'exciter un écoulement de ſalive abondant ; ce qui paſſe pour un remede utile dans la paralyſie de la langue. Le poivre en poudre, appliqué ſur la luette, lorſqu'elle eſt trop relachée ou gonflée par une humeur ſéreuſe, paſſe pour un remede qui a la plus grande efficacité. Enfin cette poudre eſt du nombre des phénigmes ou médicamens externes rougiſſans ; & on en met, avec fruit, ſur le côté, dans certaines douleurs de cette partie, & lorſqu'aucune circonſtance n'en interdit l'uſage.

Il ſe trouve, depuis quelques années, dans le commerce, un autre genre de poivre qui vient

de la Jamaïque; c'eſt la baie d'une eſpece de myrte d'Amérique, & elle approche beaucoup du poivre ordinaire, par ſa ſaveur piquante, qui eſt auſſi agréable, mais moins vive. On appelle ce fruit *poivre de la Jamaïque*; & les Anglois s'en ſervent, comme du vrai poivre, pour les aſſaiſonnemens.

Pour la bouche.

(15.) La pyrethre. *Pyrethrum.*

Ce médicament eſt une racine de couleur cendrée. La plante, à laquelle elle appartient, croît en Afrique, & porte le nom de piper, & elle a l'apparence de la camomille: ſa ſaveur eſt âcre & brûlante; ce qui fait que les cuiſiniers même la ſubſtituent au poivre. Quant à l'uſage médicinal de la pyrethre, on la met au nombre des plus excellens ſialagogues; & ce n'eſt pas ſans ſuccès qu'on l'emploie contre les catarrhes & les autres fluxions de la tête: elle calme quelquefois les douleurs de dents, & eſt un remede contre la paralyſie de la langue. La maniere de s'en ſervir eſt d'en tenir un morceau dans la bouche, ou de la mâcher. On fait quelquefois macérer cette racine dans le vinaigre, afin qu'elle ait plus d'âcreté. Quand elle eſt en poudre, c'eſt un puiſſant ſternutatoire. Enfin on la concaſſe, pour la faire bouillir & en préparer des lavemens irritans.

(16.) L'huile ou l'essence de girofle. *Oleum caryophyllorum.*

Cette huile, ainſi que les autres huiles eſſentielles, ſe retire du girofle par la diſtillation, en ſuivant un procédé très connu: elle eſt plus peſante que l'eau. Il eſt rare qu'on ſe ſerve de l'eſſence de girofle en médecine, ſi ce n'eſt pour calmer les douleurs que cauſent les dents ca-

POUR LA BOUCHE.

riées ; & alors il faut en imbiber un peu de coton que l'on aura ſoin de placer de façon qu'il touche le nerf qui eſt offenſé par la carie des os, ſans quoi, ce ſeroit inutilement qu'on l'emploieroit. Cependant on feroit prendre, avec fruit, l'huile de girofle intérieurement ; & elle mérite d'avoir une place diſtinguée parmi les médicamens alexiteres. On peut en preſcrire ſans danger, depuis deux gouttes juſqu'à quatre, mêlées avec du ſucre, & étendues enſuite dans de l'eau de méliſſe ou une autre boiſſon appropriée. Nous ne devons pas manquer d'avertir que le plus ſouvent l'eſſence de girofle que l'on vend, n'eſt pas pure ; mais il eſt un moyen de le reconnoître, éprouvé par ceux qui l'ont publié. Pour cela, on verſe quelques gouttes de cette huile dans de l'eau contenue dans une cuiller placée ſur le feu ; ſi l'huile ſe diſſipe auſſi-tôt, & qu'il ne reſte rien du tout, elle eſt très bonne.

(17.) L'HUILE OU ESSENCE DE THYM. *Oleum thymi.*

On retire cette huile des fleurs du thym que l'on diſtille de la maniere qui a déja été dite pluſieurs fois. L'eſſence ou l'huile de thym a les mêmes vertus que l'huile de girofle, pour calmer les douleurs cauſées par des dents cariées ; & elle s'emploie de la même façon.

(18.) L'HUILE OU L'ESSENCE DE GAIAC. *Oleum gaiaci.*

L'huile de gaiac s'obtient par le même moyen que celles qui précédent, en diſtillant le bois de gaiac qui eſt un arbre exotique. On vante également cette huile pour calmer les douleurs de dents ; mais elle ſert quelquefois extérieurement à remplir d'autres indications ; car elle s'appli-

que comme un excellent remede deſſicatif & cathérétique, ſur les ulceres malins ou qui ont un mauvais caractere : on l'emploie auſſi pour arrêter la carie des os.

POUR LA BOUCHE.

LES MÉDICAMENS

Conſacrés principalement au traitement de certaines Maladies du cou & de la poitrine.

DANS le nombre des maux différens qui attaquent le plus ſouvent le cou & les parties qui en ſont très voiſines, l'eſquinancie proprement dite & la fauſſe eſquinancie ſe traitent avec des remedes particuliers. On les choiſit, à la vérité, dans les claſſes des médicamens émolliens, des ſédatifs ou calmans, des répercuſſifs & des réſolutifs. Le nid d'hirondelle eſt le ſeul qui paroiſſe conſacré uniquement à la partie qui eſt le ſiege de ces maladies; & il y a lieu de préſumer que ce topique, dont l'efficacité a été reconnue dans une infinité de cas, agit tantôt comme répercuſſif, tantôt comme réſolutif. On ne peut pas dire la même choſe de la laine graſſe dont nous parlerons à la fin des Commentaires ſur cet article : non-ſeulement ſon application eſt utile dans la fauſſe eſquinancie ; mais, comme puiſſamment réſolutive & diſcuſſive, elle a encore d'heureux effets dans cette eſpece de fluxion dont les muſcles de la tête & du cou ſont le ſiege, qui a toutes les apparences d'un rhumatiſme, & qu'on nomme, pour l'ordinaire, le *torticolis*.

POUR LE COU.

Quant aux médicamens externes conſacrés principalement aux maux qui attaquent la poitrine, ce ſont ceux qui ſont propres à diminuer ou même à diſſiper les douleurs de cette partie, quelle qu'en ſoit la cauſe, pourvu cependant qu'elle ne ſoit pas trop profondément enracinée. On choiſit, pour l'ordinaire, ces remedes dans les claſſes des émolliens, des anodyns, des réſolutifs & des rougiſſans; & on préfere celui qui convient le mieux, ſelon les circonſtances ou la nature de la maladie. Il ne faut cependant pas regarder tous ces remedes comme incapables de faire du mal, & ſur-tout les narcotiques & les cathérétiques. En effet, les narcotiques favoriſent quelquefois la formation de la gangrene; & les cathérétiques peuvent faire naître du délire. C'eſt pourquoi on doit apporter beaucoup de précaution dans l'uſage de ces remedes, lorſque la connoiſſance que l'on a de la nature de la maladie, donne un juſte ſujet de craindre qu'il ne ſurvienne d'auſſi fâcheux ſymptomes.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Pour le traitement de l'eſquinancie.

LA racine de guimauve, l'oignon de lys.

Les feuilles du *geranium*, dit *herbe-à-Robert* (1), de la juſquiame (2), du concombre ſauvage (3).

Les fleurs de camomille, le ſafran... les ſemences de lin, de fénugrec.

Pour la poitrine.

Le vinaigre, l'eſprit de corne de cerf... l'huile d'olives, de camomille, de roſes... le nid d'hirondelle (4), la laine graſſe (5).

Pour le traitement de la pleuréſie.

Le ſafran, le poivre, le gingembre... le camphre, le ſel ammoniac... les graiſſes ou axonges, l'huile de vers de terre (6), &c.

L'onguent *populeum*, l'onguent d'*althæa* (7), le baume tranquille... l'emplâtre véſicatoire, &c.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

Liniment pour l'esquinancie.

Prenez *huile d'olives* & *eſprit de corne de cerf*, de chaque deux onces : mêlez ; pour un liniment que l'on appliquera de quatre en quatre heures.

Cataplasmes pour l'esquinancie.

Prenez *feuilles de juſquiame*, ou *de concombre ſauvage*, ou *d'herbe-à-Robert*, quatre poignées : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau : pilez : paſſez par un tamis de crin : ajoûtez d'*huile roſat* ou *de beurre*, une quantité ſuffiſante.

Prenez un *nid d'hirondelle* : broyez-le dans un mortier : ajoûtez de bon *vinaigre*, une quantité ſuffiſante pour donner au mêlange la conſiſtance de cataplaſme.

Prenez un *nid d'hirondelle* ; *racines de guimauve* & *oignons de lys*, de chaque une once ; de *fleurs de camomille*, une poignée : faites

POUR LE COU.

bouillir dans une suffisante quantité d'eau : pilez : ajoûtez à la pulpe *farines de graines de lin & de fénugrec*, de chaque une demi-once ; de *safran*, un scrupule ; d'*huile de camomille*, une quantité suffisante.

LINIMENS ANTI-PLEURÉTIQUES.

PRENEZ d'*onguent d'althæa*, une once ; d'*huile de vers de terre* ou *d'huile d'amandes douces*, une once & demie : mêlez ; pour appliquer chaud, & recouvrir avec un papier brouillard fin, ou pour oindre le côté malade, qu'on recouvrira de même de linges chauds.

PRENEZ *huile de laurier* & *onguent de guimauve*, de chaque deux onces ; d'*eau-de-vie camphrée*, une once : mêlez.

PRENEZ de *camphre*, un gros : faites dissoudre dans deux onces d'*huile de millepertuis* ; pour un liniment.

PRENEZ *onguent populeum*, *huile d'œufs*, ou huile d'amandes douces, de chaque une once : mêlez. On en oindra souvent & chaudement la partie souffrante, en y faisant de légeres frictions.

PRENEZ d'*huile d'amandes douces*, deux onces ; d'*esprit de sel ammoniac*, une once ; de *camphre*, deux scrupules : mêlez.

PRENEZ d'*esprit de-vin*, une once ; de *camphre*, un demi-gros : ajoûtez à cette dissolution de camphre, de *l'huile de vers de terre* & *de l'onguent de guimauve*, de chaque une once ; de *safran pulvérisé*, un scrupule : mêlez.

PRENEZ d'*onguent d'althæa*, deux onces ; *huile d'hypericum* & *baume tranquille*, de chaque une once : mêlez ; pour servir en liniment.

CATAPLASME ANTI-PLEURÉTIQUE.

POUR LA POITRINE.

PRENEZ *poivre long* & *gingembre* réduits en poudre, de chaque une demi-once : mêlez dans une ſuffiſante quantité de *blanc d'œufs :* étendez ſur de l'étoupe que l'on appliquera chaudement ſur le côté qui eſt le ſiége de la douleur.

COMMENTAIRES.

(1.) L'HERBE-A-ROBERT. *Geranium Robertianum.*

Cette plante, qui a une odeur aſſez déſagréable, ſe met au nombre des médicamens internes aſtringens & vulnéraires : elle eſt auſſi un des meilleurs remedes réſolutifs. Ces propriétés la font recommander dans les flux de ventre & les hémorrhagies : on la regarde encore comme ſalutaire dans les cas de contuſions. L'herbe-à-Robert ſe prend, ou en ſubſtance, depuis un demi-gros juſqu'à un gros, ou en infuſion, & on en met une poignée pour chaque livre de l'infuſion. Cette plante eſt d'un uſage plus fréquent à l'extérieur : ſes feuilles pilées ſervent en topique : on les fait cuire auſſi pour préparer des fomentations & des cataplaſmes qui s'emploient comme remedes réſolutifs & anodyns : on leur reconnoît encore la vertu déterſive. C'eſt pourquoi quelques perſonnes en font des topiques contre l'eſquinancie proprement dite : elles s'appliquent, avec ſuccès, ſur l'enflure œdémateuſe des jambes : on les vante pour les contuſions : enfin on les recommande ſur les ulceres écrouel-

leux & chancreux des mammelles & des autres parties du corps.

POUR LE COU.

(2.) LA JUSQUIAME NOIRE. *Hyoſcyamus vulgaris vel niger, C. B. P.*

La juſquiame blanche. *Hyoſcyamus albus major, C. B. P.*

Ces deux eſpeces de juſquiame, dont l'odeur eſt vireuſe, ſe mettent communément au nombre des médicamens narcotiques & ſtupéfians qui dérangent les fonctions de l'eſprit, qui excitent même les convulſions; ce qui fait que beaucoup d'auteurs défendent d'en faire uſage intérieurement. Néanmoins les ſemences de la juſquiame blanche, moins dangereuſes, entrent dans la compoſition des pilules de cynogloſſe; & c'eſt une des raiſons qui doivent empêcher de donner ce remede inconſidérément. Les feuilles de ces deux eſpeces de juſquiame entrent dans les claſſes des médicamens externes émolliens, des anodyns & des réſolutifs. On applique, avec ſuccès, celles qui ſont cuites ſous la cendre, ſur les mammelles tuméfiées par le lait qui y eſt grumelé : elles diminuent les violentes douleurs de la goutte, calment celles des hémorrhoïdes, &c. Cuites dans du lait, elles ſervent à faire des cataplaſmes & des fomentations. Quand on jette les ſemences ſur des charbons ardens, la fumée, ou vapeur, qui s'en éleve, eſt un excellent remede contre les engelures accompagnées de douleurs cuiſantes, & qui ſont enflammées. On en retire auſſi, en les exprimant, une huile très propre à calmer les douleurs vives des hémorrhoïdes internes, & qui s'emploie encore en liniment ſur les tempes, tant pour appaiſer les douleurs de dents & d'oreilles,

que

que pour procurer du ſommeil. J'avoue que je ne crois pas l'uſage de ces remedes ſans danger.

POUR LA POITRINE.

(3.) LE CONCOMBRE SAUVAGE. *Cucumis ſylveſtris, aſininus dictus, C. B. P.*

Nous avons parlé précédemment, dans la claſſe des purgatifs, de l'*elaterium* ou ſuc épaiſſi du concombre ſauvage. Il nous reſte à expoſer, en peu de mots, l'uſage externe des racines & des feuilles de la même plante que l'on met unanimement au nombre des médicamens réſolutifs & déterſifs. On s'en ſert, avec ſuccès, pour l'eſquinancie : il eſt utile d'en appliquer ſur les tumeurs écrouelleuſes ; & on en a vu des effets ſalutaires dans le traitement des vieux ulceres. Enfin le ſuc, retiré par l'expreſſion de toute la plante, & introduit dans les narines, excite un écoulement abondant de ſéroſité.

(4.) NID D'HIRONDELLE. *Nidus hirundinis.*

Tout le monde ſait qu'on fait un grand uſage de la matiere de ces nids contre l'eſquinancie, & que ce n'eſt pas ſans ſuccès ; quoique la plus grande partie des médecins en faſſe très peu de cas. On les enleve lorſque les petits y ſont encore, ou qu'ils viennent d'en ſortir. Ces nids tirent vraiſemblablement leur principale vertu des excrémens que ces oiſeaux y ont dépoſés. On les eſtime diſcuſſifs & réſolutifs. On les applique ſeuls, ou on les fait entrer dans les cataplaſmes contre l'angine, ainſi qu'on doit l'avoir vu dans les formules de cet article.

(5.) LA LAINE GRASSE. Le ſuint. *Lana ſuccida.*

Cette laine eſt celle que l'on prend entre les cuiſſes de la brebis, & qui ne reçoit aucune préparation. Quand elle eſt nouvellement ôtée de

POUR LE COU.

dessus l'animal, c'est un excellent remede externe émollient & résolutif, dont l'application convient très fort dans la fausse esquinancie, & dans ces dépôts ou fluxions d'humeurs séreuses & rhumatisantes qui empêchent le mouvement des muscles de la tête & du cou. Il est d'usage de ne mettre ce topique sur les parties malades, que quand on y a fait des onctions avec de l'huile de lys ou de camomille.

(6.) L'HUILE DE VERS DE TERRE. *Oleum lumbricorum.*

On prépare cette huile en faisant d'abord infuser, puis bouillir des vers de terre dans de l'huile d'olives & du vin blanc. Ce remede se met, avec raison, au nombre des plus puissans médicamens externes émolliens & anodyns, il a encore la vertu résolutive. Ces propriétés font employer très fréquemment l'huile de vers de terre, soit seule en liniment, soit pour la composition de divers cataplasmes; & on a lieu d'être content de son efficacité.

(7.) L'ONGUENT D'*ALTHÆA* ou de guimauve. *Unguentum de althæa.*

Cet onguent se prépare avec les mucilages des racines de guimauve, de scille, de semences de lin & de fénugrec cuites dans l'huile d'olives, à quoi on ajoûte de la cire, de la poix-résine & de la térébenthine. L'onguent d'*althæa* est un médicament émollient & adoucissant: on le met encore au nombre des résolutifs. Ces propriétés le font employer fréquemment en liniment dans les douleurs de rhumatisme ou d'un autre genre; & c'est avec fruit qu'on l'applique sur les tumeurs dures, & qui ne sont pas de nature à suppurer.

MÉDICAMENS

Uſités dans le traitement de certaines Maladies des Mammelles.

QUOIQU'ON puiſſe mettre ſur les mammelles preſque tous les topiques communs aux autres parties du corps, & que nous avons expoſés précédemment, cependant il y a des remedes choiſis, éprouvés, & dont on ſe ſert plus fréquemment pour appliquer ſur ces organes, que nous avons cru devoir préſenter ici réunis. Nous les diviſerons en trois claſſes : la premiere eſt formée des médicamens externes qui font repaſſer dans la circulation le lait déja dépoſé dans les mammelles ; mais que l'on ne veut pas laiſſer ſortir par cette voie ; de ceux qui contribuent à diſſiper le lait de toute autre façon, & de ceux qui empêchent que ce fluide ne ſe porte aux mammelles, ſelon l'ordre de la natur. La ſeconde claſſe renferme ceux qui ſont propres à diminuer & à calmer les douleurs de ces organes, quelle qu'en ſoit la cauſe : dans la troiſieme ſont ceux qui remédient aux engorgemens ou obſtructions, tant des vaiſſeaux ſanguins, que de ceux qui contiennent le lait, & ceux-ci font communément l'office de réſolutifs. Mais, quelque actifs que ſoient ces remedes, ceux même qui ſont les mieux éprouvés, n'ont le ſuccès qu'on en attend, qu'autant que l'on favoriſe leurs effets par un régime convenable.

POUR LES MAMMELL.

MÉDICAMENS SIMPLES
ET OFFICINAUX

Propres à faire perdre le lait.

LES feuilles d'ache (1), de cerfeuil, de perſil (2), de menthe (3), de rhue.

Les ſemences de fenouil, de carvi, d'ache.

Le miel... la graiſſe de couleuvre... l'huile de camomille.... l'onguent roſat, l'onguent d'*althæa*.... le vinaigre, l'alun, l'emplâtre de *minium* (4).

Adouciſſans.

Le beurre, le ſuif de bouc... l'huile d'olives, l'huile d'amandes douces, l'huile roſat... les mucilages, la cire, le blanc de baleine... la pommade blanche & la pommade rouge. La poudre de Saturne.

Réſolutifs.

Les racines d'ache, de *meum* (5).

Les feuilles de ciguë, de juſquiame, de perſil, de menthe, de matricaire, de millefeuille.

Les ſemences d'anis, de fenouil... la farine de ſeigle.

Le jaune d'œuf, le miel .. le ſel marin (6)... le *galbanum*, l'emplâtre de blanc de baleine (7).

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

CATAPLASMES POUR ÉTOUFFER LE LAIT.

PRENEZ *feuilles de cerfeuil*, quatre poignées : pilez-les un peu : puis mettez chauffer ſur une plaque de fer : enſuite ajoûtez de l'*huile roſat* ce qu'il faut pour donner au mêlange la conſiſtance de cataplaſme.

PRENEZ *feuilles de menthe* & *de rhue*, de chaque trois poignées ; de *ſemences de carvi*, deux onces : faites bouillir dans une quantité de *vinaigre* ſuffiſante pour faire un cataplaſme.

PRENEZ *feuilles d'ache* & *de menthe*, de chaque deux poignées : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *graiſſe de porc non ſalée* : paſſez : ajoûtez à la pulpe deux gros de *ſemences d'ache* pulvériſées : mêlez ; pour un cataplaſme.

LINIMENS POUR ÉTOUFFER LE LAIT.

PRENEZ de *graiſſe de couleuvre*, une demi-once ; de *beurre vieux*, une once & demie ; de *ſuc de menthe*, une once ; d'*huile de camomille*, une quantité ſuffiſante pour donner au mêlange la conſiſtance de liniment. On en oindra les mammelles, & on les tiendra un peu ſerrées avec des linges chauds.

PRENEZ d'*alun en poudre*, une demi-once ; de *beurre*, deux onces ; de *cire*, deux gros : mêlez ſelon l'art.

POMMADE ADOUCISSANTE.

PRENEZ de *ſuif de bouc*, deux onces ; d'*huile*

POUR LES MAMMELL.

d'amandes douces, une once ; de *cire blanche*, une quantité ſuffiſante pour donner au mêlange la conſiſtance de pommade.

CATAPLASMES RÉSOLUTIFS.

PRENEZ de *mie de pain*, une demi-livre : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin aromatique*, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme. Celui ci eſt propre pour les contuſions.

PRENEZ de *farine de ſeigle*, une demi-livre ; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux : mêlez avec une quantité de *miel* ſuffiſante pour donner la conſiſtance de cataplaſme.

EMPLATRE RÉSOLUTIF.

PRENEZ de *blanc de baleine*, une once ; de *cire blanche*, deux onces ; de *galbanum* diſſous dans le *vinaigre*, une demi-once ; d'*huile roſat*, une quantité ſuffiſante : mêlez : faites, ſelon l'art, un cataplaſme.

COMMENTAIRES.

(1.) L'ACHE. *Apium paluſtre, ſeu officinarum, C. B. P.*

La racine de cette plante tient un des premiers rangs parmi les médicamens apéritifs ; & elle eſt une des cinq racines apéritives : on la met auſſi dans la claſſe des diurétiques. Ces propriétés la font recommander contre la cachexie : elle procure du ſoulagement aux perſonnes aſthmatiques : les ſcorbutiques ſe trouvent bien d'en uſer : elle n'eſt pas non plus ſans ſuccès dans l'hydropiſie,

& principalement dans celle qu'on ſurnomme *aſcite*. En outre, elle paſſe pour alexitere, vulnéraire, réſolutive & diaphorétique : on lui reconnoît même la vertu fébrifuge. La ſemence d'ache, priſe par la bouche, ou en lavement, eſt carminative. Cependant quelques expériences donnent lieu de croire qu'elle peut être nuiſible aux épileptiques & aux femmes groſſes. On fait bouillir juſqu'à une once de racine fraîche d'ache dans un bouillon ou dans une livre d'apozeme. On boit auſſi, depuis deux onces juſqu'à quatre, du ſuc exprimé de la racine, ou bien juſqu'à ſix onces, au commemcement de l'accès des fiévres intermittentes, & même de la fiévre quarte. Cette plante, employée à l'extérieur, eſt réſolutive ; & elle s'applique, avec ſuccès, ſur les mammelles tuméfiées par le lait qui s'y eſt épaiſſi, ou, comme on dit, grumelé. On vante auſſi ſon uſage dans l'hydrocele, pourvu néanmoins que cette maladie n'ait pas jetté de trop profondes racines.

POUR LES MAMMELL.

Il y a une autre eſpece d'ache qui a une ſaveur douce, & que l'on nomme le *céleri ; apium dulce, celeri Italorum H. Reg. P.* La culture ſeule fait différer celle-ci de la premiere ; auſſi le céleri a-t-il les mêmes propriétés ; mais elles ſont à un moindre degré ; ce qui fait qu'on l'emploie, par préférence, en alimenr cuit & en ſalade.

(2.) LE PERSIL. *Petroſelinum vulgare Parkinſ. Apium hortenſe vel petroſelinum vulgò, C. B. P.*

La racine de ce légume, qui eſt du plus grand uſage dans la préparation des alimens, ſe met auſſi au nombre des médicamens apéritifs & diurétiques : il y a même apparence que la racine du perſil eſt plus active que celle de l'ache ; & elle

POUR LES MAMMELL.

n'a pas une place moins distinguée dans la classe des remedes résolutifs internes. Ces propriétés la font employer, avec assez de succès, non-seulement dans la cachexie & l'hydropisie, mais encore quand on craint les suites des contusions aux mammelles. Cette racine fraîche se prescrit à la dose d'une once pour un bouillon ou une livre de décoction : il n'entre dans ces mêmes excipiens que deux gros ou une demi-once de celle qui est séche. On boit aussi le suc tiré de la racine par expression : sa dose est depuis une once jusqu'à deux.

Les semences du persil se comptent parmi les remedes carminatifs ; &, ainsi que les autres semences carminatives, celles-ci se prennent ou en substance, & leur dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros, ou en infusion dans laquelle il en entre le double. Enfin c'est un usage reçu parmi les femmes, que d'appliquer les feuilles pilées de cette plante sur les mammelles dans lesquelles le lait s'est engorgé ou grumelé.

(3.) LA MENTHE ROMAINE, ou le baume. *Mentha angustifolia, spicata, C. B. P.*

La menthe frisée. *Mentha crispa, verticillata, C. B. P.*

Ces deux especes de menthe méritent, ainsi que plusieurs autres, un rang distingué parmi les médicamens fortifians, les céphaliques & les antispasmodiques. On les met aussi au nombre des diurétiques : en outre, elles détruisent les engorgemens & les légeres obstructions : elles excitent les régles, &c. Par ces propriétés, elles conviennent dans les cas de vertiges : elles calment les vomissement : elles font cesser le hoquet : elles sont un remede contre les tranchées des enfans :

leur uſage eſt ſalutaire dans la cachexie & la jauniſſe. Ces plantes ſe prennent en infuſion dans de l'eau ou du vin ; leur doſe eſt d'une demi-poignée pour chaque livre d'infuſion. Leur ſuc, qui ſe retire par expreſſion, ſe prend à la doſe d'une ou deux onces. Enfin on regarde l'eau diſtillée de menthe comme poſſédant les mêmes vertus, & elle s'emploie plus ſouvent que la plante même. On ne vante pas moins la menthe comme médicament externe : elle eſt un des meilleurs remedes fortifians ; on lui donne place parmi les réſolutifs : enfin elle entre dans les lavemens carminatifs. Appliquée ſur la région épigaſtrique, elle ranime les forces de l'eſtomac, & calme ſes douleurs : elle ſe met auſſi ſur les mammelles, pour en diſſiper les engorgemens, & faire ſortir le lait qui y eſt en ſtagnation. Les feuilles de menthe, miſes dans le lait, empêchent qu'il ne ſe caille : c'eſt pourquoi il n'eſt pas ſurprenant qu'elles produiſent cet effet ſur le lait qui ſéjourne dans le ſein ; d'où on a droit de conclure que la menthe aura la même propriété, ſi on en fait uſage en prenant du lait.

Pour les mammell.

(4.) L'EMPLATRE DE *MINIUM*. *Emplaſtrum de minio.*

La cire & l'huile roſat ſont la baſe de cet emplâtre qui reſſemble à l'emplâtre de céruſe ; auſſi le met-on au nombre des remedes réſolutifs & des deſſiccatifs. Cependant il eſt rare qu'on en faſſe uſage, ſi ce n'eſt qu'on l'emploie quelque fois pour réſoudre les tumeurs laiteuſes des mammelles, & étouffer le lait.

(5.) *MEUM foliis anethi*, *C. B. P.*

La racine de cette plante eſt aromatique & un peu amere. On la met au nombre des médicamens

POUR LES MAMMELL.

fortifians : elle eſt reconnue propre aux maladies de la matrice ; & on dit qu'elle favoriſe l'écoulement des régles & des lochies ; qu'elle eſt même un remede contre les fleurs blanches. La doſe de la racine de *meum*, en ſubſtance, eſt depuis un demi-gros juſqu'à un gros : il en entre le double dans l'infuſion ; mais on ſe ſert rarement ici de ce médicament. Elle n'eſt pas d'un plus fréquent uſage, comme remede externe, quoiqu'elle ait la vertu réſolutive. Quelques perſonnes néanmoins appliquent en cataplaſme ſur les mammelles engorgées la racine écraſée & cuite dans du vin, & ſous la forme de cataplaſme.

(6.) LE SEL GEMME. *Sal gemmeum.*

Cette ſubſtance foſſile, étant diſſoute dans de l'eau, donne des cryſtaux de forme cubique, qui, pour la nature & les vertus, ne different pas du ſel marin ou commun. On peut employer indiſtinctement l'un ou l'autre ſel dans la préparation des alimens ; mais l'uſage du ſel marin eſt bien plus fréquent & plus général, parcequ'il eſt plus commun, du moins dans ce pays-ci. Rarement les médecins ſe trouvent-ils dans le cas de preſcrire le ſel intérieurement : les occaſions de le défendre ſont beaucoup plus fréquentes. Il n'en eſt pas de même de l'uſage externe de ce médicament : on le fait entrer comme ſtimulant dans des lavemens qui ſont utiles contre la conſtipation & la ſéchereſſe du ventre ; ſa doſe eſt alors d'une once & même davantage. Le ſel gemme, groſſiérement broyé, enfermé dans un petit ſac, & appliqué ſur le front, diminue les douleurs de tête. C'eſt encore avec aſſez de ſuccès qu'on met ſur les mammelles qui ont reçu de violentes contuſions, du ſel gemme pilé & humecté avec de l'u-

rine. C'eſt par la même raiſon qu'on applique aux contuſions, ſur-tout des enfans, l'eau ſoulée de ſel commun. On met encore un grain de ſel dans la bouche de ceux qui ſont tombés en foibleſſe.

Pour les mammell.

(7.) L'EMPLATRE DE BLANC DE BALEINE. *Emplaſtrum de ſpermate ceti.*

On fait, ſur-le-champ, cet emplâtre avec du blanc de baleine, de la cire, & de l'huile tirée par expreſſion des ſemences froides. C'eſt un puiſſant médicament émollient, anodyn & réſolutif, qui ſert principalement, & avec fruit, ſur les mammelles tuméfiées par du lait grumelé, ou qui ont reçu quelque coup. On le regarde auſſi comme utile ſur les tumeurs écrouelleuſes. C'eſt à-peu-près là tous ſes uſages; cependant il n'y a pas lieu de douter que cet emplâtre ne puiſſe être d'un très grand ſecours dans divers autres cas.

MÉDICAMENS

Employés ſpécialement dans le traitement des Maladies du bas-ventre.

QUAND on ſait combien il y a de différence entre pluſieurs maladies du bas-ventre, quant à leur nature & à leur ſiége, on ſent dès-lors que les médicamens externes, qui doivent s'employer dans les maladies de cette partie, ſont de différente eſpece, & qu'on eſt dans le cas de ſe ſervir des ſtomachiques, des vermifuges, des diurétiques, des émolliens, des rafraîchiſſans, des diſcuſſifs, des purgatifs, des anti-hyſtériques, & des aſtringens. Les remedes ſtomachiques ſe pren-

POUR LE BAS-VENT.

nent parmi les fortifians, & conviennent dans les foibleſſes, les ſyncopes: ils font ceſſer le vomiſſement & le hoquet : ils diminuent les douleurs d'eſtomac, & favoriſent la digeſtion. Les vermifuges ou anthelmintiques ne ſervent preſque qu'aux enfans auxquels on en fait prendre très fréquemment, & avec fruit, quoique pluſieurs auteurs les aient jugés trop légérement, des remedes peu utiles. Il y a des diurétiques externes dont quelques perſonnes revoquent auſſi en doute l'efficacité; néanmoins nous ne croyons pas qu'on en doive négliger l'uſage, & principalement lorſque la cauſe d'une ſuppreſſion d'urine a ſon ſiége dans la veſſie même. Entre les remedes dont eſt compoſée cette claſſe de diurétiques externes propres pour le bas-ventre, on fait un cas particulier de l'huile de ſcorpions, à laquelle des praticiens célebres ont vu produire les plus heureux effets dans des maladies de ce genre; ce qui prouve du moins qu'il n'y a rien qui empêche de faire l'eſſai d'un tel remede.

Perſone ne doute de l'efficacité des émolliens: quoiqu'ils ne different pas des émolliens communs dont nous avons traité précédemment, nous avons cru qu'il ſeroit à propos de préſenter ici réunis ceux des émolliens qui s'emploient le plus fréquemment, & dont les vertus ſont les mieux éprouvées pour les maladies du bas-ventre. On ſait généralement que, quand on ajoûte du vinaigre à ces remedes externes, ils ont la vertu de rafraîchir. Rarement voit-on réuſſir les divers diſcuſſifs prétendus que l'on conſeille contre les affections venteuſes; c'eſt pourquoi nous ne rapporterons qu'une ſeule fomentation qui a quelquefois eu du ſuccès contre la tympanite. De

tous les remedes externes, il n'en eſt peut-être pas dont l'effet ſoit plus sûr que celui des purgatifs ; mais communément ils ne s'emploient de cette maniere, que pour les enfans auxquels d'ordinaire ils procurent quelques ſelles, ſans cauſer de tranchées. On ne doit pas non plus négliger l'uſage des anti-hyſtériques, quoique leur application ſoit le plus ſouvent abandonnée aux femmes qui entourent la malade : mais il eſt un remede de ce genre qu'on pratique rarement hors du peuple ; c'eſt l'application des ventouſes, durant les accès hyſtériques. Enfin c'eſt une choſe aſſez connue que l'uſage des médicamens aſtringens en topique ſur la région des aines, pour guérir les hernies. On ſe ſert alors de la racine de ſceau de Salomon, de l'emplâtre contre les hernies & d'autres remedes du même genre dont nous avons parlé ailleurs. Je ne ferai aucune mention de cette eſpece de jaſpe mol, qu'on nomme pierre néphrétique, & qu'on porte ſur les reins contre le calcul ; parceque je ſuis perſuadé que la vertu diurétique que le peuple lui attribue eſt chimérique : ce que la raiſon m'a perſuadé, l'expérience très multipliée me l'a confirmé.

Pour le bas-vent.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Stomachiques.

Les feuilles de ſauge, de menthe, d'abſinthe, de romarin ; l'angélique.

Les fleurs de lavande, de camomille ; le ſafran.

Les ſemences de coriandre, de fenouil.

POUR-LE BAS-VENT.

Les baies de laurier, de genévrier... la noix muſcade ; les cloux de girofle.

La cannelle... le roſeau aromatique... le ſel ammoniac, le camphre, le ſtorax en larmes, le baume du Pérou... le vin, l'eau-de-vie, le vinaigre roſat... l'eſprit-de-vin camphré, la teinture anodyne... l'huile de ſcorpions, l'huile ou eſſence de cannelle, de girofle... la thériaque, la confection alkermès, l'emplâtre ſtomachique (1).

Vermifuges.

Le ſuc d'abſinthe, le fiel de bœuf... la ſuie, l'aloës, l'huile de pétrole, les trochiſques alhandal, l'huile de myrrhe par défaillance, l'onguent *de arthanita* (2)... l'huile de ſcorpions (3), l'huile de fourmis (4).

Emolliens.

Les racines de guimauve, de nénuphar.

Les feuilles de mauve, de guimauve, d'acanthe, de pariétaire, de mercuriale ; la camomille... les huiles, les graiſſes ou axonges.

Purgatifs.

Les feuilles de tabac (5), la coloquinte, l'aloës... le fiel de bœuf, les trochiſques alhandal, l'onguent *de arthanita.*

Anti-hyſtériques.

Le *galbanum*, l'huile de pétrole (6), la graiſſe de caſtor, l'huile de ſafran (7), l'huile de ſuccin, la teinture de *caſtoreum.*

Aſtringens.

La racine de ſceau de Salomon (8)... l'emplâtre contre les hernies (9).

POUR LE BAS-VENT.

MEDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATION STOMACHIQUE.

PRENEZ *feuilles de ſauge & de romarin*, de chaque une poignée ; *fleurs de lavande & de camomille*, de chaque une demi poignée ; *baies de laurier & de genévrier*, de chaque une once : faites bouillir dans trois livres de *vin rouge*, & réduire à deux. Un peu avant que d'éloigner du feu la décoction, ajoûtez y deux gros de *ſel ammoniac* : paſſez avec expreſſion. Ce topique s'emploie contre le hoquet.

EPITHEMES STOMACHIQUES.

PRENEZ de *thériaque*, une demi-once ; *poudres de cannelle & de girofle*, de chaque un gros ; d'*huile de cannelle*, douze gouttes : mêlez avec une ſuffiſante quantité de *vinaigre roſat.*

PRENEZ d'*eſprit-de-vin camphré*, quatre onces ; de *thériaque*, deux gros ; d'*huile de girofle*, un ſcrupule : mêlez. Cet épitheme, entre deux linges, s'applique à l'endroit que l'on nomme la *foſſette du cœur*, & qui répond à l'eſtomac.

PRENEZ un morceau de *pain rôti* : arroſez-le de très *bon vin* : enſuite ſaupoudrez-le avec du *gingembre* ou *de la cannelle* ou *du girofle* : appliquez ce remede chaud ſur la région épigaſtrique. On peut encore faire un épitheme du même genre avec du *pain rôti & de la pulpe de coings.*

PRENEZ *eau de la reine d'Hongie & laudanum liquide*, de chaque une once ; de *camphre*, un demi-gros : mêlez. Ce remede convient pour

arrêter le vomiſſement, & faire ceſſer les douleurs d'eſtomac.

POUR LE BAS-VENT.

PRENEZ de *thériaque*, un gros; de *ſuccin préparé*, un demi-gros; de *camphre*, un demi-ſcrupule; de *ſafran*, dix grains; d'*eau de la reine d'Hongrie*, une quantité ſuffiſante pour donner à ce mêlange la conſiſtance de cataplaſme: appliquez ſur le lieu où la douleur ſe fait ſentir.

PRENEZ de *thériaque*, ſix gros; de *poudre de cannelle*, deux gros; d'*huile de menthe*, huit gouttes; de *vinaigre*, une quantité ſuffiſante. Ce topique eſt propre pour faire ceſſer le vomiſſement.

PRENEZ de *pulpe de coings*, une demi-livre: faites bouillir dans du *vinaigre*, juſqu'à ce qu'elle ſoit amollie: écraſez dans un mortier: ajoûtez de *balauſtes* en poudre, une demi-once: étendez le mêlange ſur un linge: ſaupoudrez avec un gros de *girofle*: appliquez cet épitheme chaud.

TOPIQUES STOMACHIQUES EN ÉCUSSON.

PRENEZ *feuilles de menthe & d'abſinthe*, de chaque deux gros; *cannelle & girofle*, de chaque un gros: ces ſubſtances étant réduites en poudre, ſe mettront ſur du coton cardé qu'on coudra entre deux linges auxquels on donnera la forme d'un bouclier ou écuſſon.

PRENEZ de *tacamahaca*, une demi-once; de *baume du Pérou*, un gros: faites liquéfier, & mêlez en agitant: formez un emplâtre en écuſſon, qui s'appliquera ſur l'eſtomac. Ce topique convient dans les douleurs d'eſtomac.

PRENEZ *racines d'iris de Florence & d'angélique*, de chaque un gros; *feuilles de menthe & d'abſinthe*,

d'abſinthe, de chaque une demi poignée; de *girofle*, un ſcrupule: réduiſez toutes ces ſubſtances en poudre groſſiere, que l'on mettra ſur du coton cardé qui ſera renfermé entre deux morceaux d'étoffe de ſoie, dont on fera un ſachet piqué pour porter ſur la région épigaſtrique.

POUR LE BAS-VENT.

SACHETS STOMACHIQUES.

PRENEZ *feuilles d'abſinthe & de menthe*, de chaque deux poignées; de *cannelle*, une demi-once: mettez en poudre, & faites-en un ſachet piqué par petits compartimens, que vous mettrez tremper dans de l'*huile roſat*. Ce ſachet s'appliquera chaud ſur la région épigaſtrique: il eſt propre à faire ceſſer le vomiſſement & les diarrhées.

PRENEZ *menthe, abſinthe & roſes rouges*, de chaque une demi-poignée: pulvériſez le tout: enſuite enfermez-le dans un ſachet qui ſera trempé dans du *gros vin*, ou *vin de teinte*, très chaud, & appliquez ſur la foſſette du cœur.

PRENEZ *girofle, noix muſcade & cannelle*, de chaque deux gros; *ſemences de fenouil & d'abſinthe*, de chaque un gros: mêlez; pour une poudre que l'on enfermera dans un ſachet qui ſera trempé dans du *vin chaud*.

PRENEZ *racines d'angélique & de roſeau aromatique*, de chaque deux gros; *feuilles ſéches de menthe & d'abſinthe*, de chaque un gros; de *ſemences de coriandre*, une pincée; *cannelle & girofle*, de chaque un demi-gros: mêlez: faites une poudre que vous étendrez ſur du coton cardé; & le tout ſera renfermé dans un ſachet d'étoffe de ſoie piqué, que l'on portera appliqué ſur l'eſtomac.

Pour le bas-vent.

Emplatres stomachiques.

Prenez du *diabotanum*, demi-once ; du *camphre & de l'opium*, de chaque quatre ou ſix grains ; du *baume du Pérou*, ce qu'il faut pour la conſiſtance de l'emplâtre. On le porte long-temps ſur la région de l'eſtomac.

Prenez *labdanum*, demi-once ; de *l'opium & du camphre*, de chaque douze grains : mêlez-le ; pour un emplâtre qu'on appliquera à la région épigaſtrique ; pour appaiſer le vomiſſement dans la colique des peintres & autres circonſtances.

Linimens vermifuges.

Prenez *fiel de bœuf & aloës*, de chaque un gros ; d'*onguent de guimauve*, une once : mêlez ſelon l'art.

Prenez *huile de rhue & fiel de bœuf*, de chaque une once ; *aloës & thériaque*, de chaque une demi-once ; de *ſuc d'abſinthe*, deux gros ; de *cire*, une quantité ſuffiſante ; pour un liniment.

Prenez *onguent de arthanita & huile de myrrhe*, de chaque une once : mêlez ; pour un liniment dont on frottera tout le bas-ventre.

Cataplasme vermifuge.

Prenez *ſuie & aloës*, de chaque une demi-once ; de *fiel de bœuf*, deux gros ; de *ſuc d'abſinthe*, une quantité ſuffiſante.

Emplatre vermifuge.

Prenez d'*onguent de arthanita*, une demi-once ; *aloës & trochiſques alhandal*, de chaque un demi-gros ; de *fiel de bœuf*, une quantité ſuffiſante pour donner au mêlange la conſiſtance de cataplaſme.

POUR LE BAS-VENT.

LINIMENT DIURÉTIQUE.

PRENEZ *huiles de ſcorpions* & *de lin*, de chaque une demi-once; d'*huile de térébenthine*, deux gros : mêlez ; pour un liniment que l'on fera chauffer pour en oindre la région du pubis.

CATAPLASMES DIURÉTIQUES.

PRENEZ d'*oignons blancs*, une demi livre : pilez-les avec une ſuffiſante quantité d'*huile d'amandes douces*.

PRENEZ *feuilles de pariétaire*, deux poignées ; de *cerfeuil*, une poignée : coupez : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à ce que ces plantes ſoient devenues molles : paſſez par un tamis : ajoûtez à la pulpe deux onces de *beurre frais* & une once d'*huile de ſcorpions* : mêlez ; pour un cataplaſme.

PRENEZ *fleurs de juſquiame*, quatre onces : pilez-les & faites-les bouillir dans le *lait*, juſqu'à la conſiſtance d'un cataplaſme, auquel vous ajoûterez deux *jaunes d'œufs*. Il produit de bons effets dans la ſtrangurie.

FOMENTATIONS ÉMOLLIENTES.

PRENEZ *feuilles de guimauve* & *de pariétaire*, de chaque trois poignées; de *fleurs de camomille*, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à ſix livres; pour ſervir en fomentations.

PRENEZ *feuilles de mauve* & *d'acanthe*, de chaque deux poignées ; *fleurs de camomille* & *de ſureau*, de chaque une poignée; de *ſemences de fénugrec*, une demi-once : faites bouillir dans trois livres d'eau, & réduire à deux.

POUR LE BAS-VENT.

FOMENTATIONS RAFRAICHISSANTES.

PRENEZ *eau de bugloſſe & de chicorée*, de chaque une livre ; d'*oxycrat*, une demi-livre : mêlez ; pour ſervir en fomentation. On peut auſſi faire des fomentations avec l'oxycrat ſeul.

PRENEZ *feuilles d'oſeille, de laitue & de chicorée*, de chaque trois poignées ; *fleurs de coquelicot & de nénuphar*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à quatre livres : paſſez : ajoûtez à la colature une demi-livre de *vinaigre très fort*.

LINIMENT ADOUCISSANT.

PRENEZ de *graiſſe humaine*, une once ; de *camphre*, un gros : faites, ſelon l'art, un liniment qu'il convient d'appliquer ſur le bas-ventre, dans le cas d'inflammation dans cette cavité.

FOMENTATION CONTRE LA TYMPANITE.

PRENEZ de *ſel de nitre*, deux onces ; de *ſel ammoniac*, une once : faites fondre dans deux livres d'*eau-de-vie* : appliquez cette fomentation tiéde, à pluſieurs repriſes.

LINIMENS PURGATIFS.

PRENEZ d'*onguent de arthanita*, deux gros ; de *fiel de bœuf*, un gros : mêlez ; pour un liniment dont on frottera la région ombilicale.

PRENEZ d'*aloès*, deux gros ; de *fiel de bœuf*, un gros ; de *diagrede*, un ſcrupule ; de *beurre*, une quantité ſuffiſante.

CATAPLASME PURGATIF.

PRENEZ de *feuilles de tabac*, depuis deux onces

jusqu'à six : pilez avec de l'*eau-de-vie* & *du vinaigre*, en quantité suffisante pour faire un cataplasme qui s'appliquera sur le nombril.

POUR LE BAS-VENT.

EMPLATRE ANTI-HYSTÉRIQUE.

PRENEZ de *galbanum*, trois gros ; *gomme tacamahaca* & *castoreum*, de chaque deux gros : ces substances étant liquéfiées & mêlées, ajoûtez-y une suffisante quantité d'*huile de succin* ; pour faire un épitheme qui s'appliquera sur le nombril.

COMMENTAIRES.

(1.) L'EMPLATRE STOMACHIQUE. *Emplastrum stomachicum.*

On compose cet emplâtre avec la térébenthine, la gomme tacamahaca, le mastic, le *labdanum*, le *storax*, le benjoin, les huiles essentielles de menthe, de genévrier & d'absinthe, le girofle & la muscade, à quoi on ajoûte de l'*opium*. Cet emplâtre, appliqué sur le creux de l'estomac, en augmente les forces, en diminue les douleurs, procure du soulagement dans le cas de vomissemens, fait cesser le hoquet, & est un remede contre les vents.

(2.) L'ONGUENT *DE ARTHANITA* ou de pain de pourceau. *Unguentum de arthanitâ.*

Le nombre des différentes substances qui composent cet onguent, est très considérable. Celles qu'on doit retenir comme les plus utiles, sont le suc de *cyclamen* ou pain-de-pourceau, celui de concombre sauvage, la coloquinte, le turbith,

Pour le bas-vent.

la ſcammonée, l'aloës, l'euphorbe, la myrrhe, le fiel de bœuf, le gingembre, le poivre, &c On frotte d'onguent *de arthanita* le ventre des enfans & celui des adultes, pour le leur rendre libre. Bien loin qu'un tel remede ſoit ſans action, on l'a vu quelquefois cauſer le vomiſſement, & même des accidens encore plus fâcheux; c'eſt pourquoi on doit être très réſervé & prudent dans l'uſage de ce topique.

(3.) L'huile de scorpions. *Oleum ſcorpionum.*

Elle ſe prépare en faiſant bouillir ces inſectes dans de l'huile d'amandes ameres. On les y met vivans, & on ne les en retire pas: d'autres ſe contentent de les faire mourir, & enſuite macérer dans de l'huile d'olives. Ce remede, employé en topique pour les ſuppreſſions d'urine, dont la cauſe exiſte dans la veſſie ou dans les reins, eſt ſouvent ſalutaire. La maniere de s'en ſervir alors, eſt d'en oindre la région des lombes, ou la région hypogaſtrique; ce que l'on doit répéter pluſieurs fois, quand il n'y a rien qui en empêche. Je ne dois pas oublier d'avertir qu'on trouve dans quelques apothicaireries une huile de ſcorpions compoſée, dans laquelle il entre une ſi grande quantité de ſubſtances aromatiques, ameres, vulnéraires & aſtringentes, que l'on ne peut pas juger, ſur la formule, des vertus que ce mêlange doit avoir; mais aujourd'hui ce topique n'eſt plus d'uſage comme autrefois où on en faiſoit grand cas dans les petites véroles & les fiévres malignes: il s'appliquoit ſur les morſures des animaux enragés: on lui attribuoit auſſi la vertu vermifuge.

(4.) L'huile de fourmis. *Oleum formicarum.*

Elle ſe prepare en laiſſant durant quarante jours, des fourmis en digeſtion dans de l'huile d'olives, expoſée à la chaleur du ſoleil. L'huile de fourmis eſt un puiſſant diurétique ; c'eſt pourquoi, après qu'on a employé préalablement les remedes convenables dans la ſuppreſſion d'urine, & dans la difficulté d'uriner, il eſt à propos d'en oindre la région des lombes, ou celle du pubis. Ce qui prouve que cette huile n'eſt pas ſans action, c'eſt qu'elle produit quelquefois le même effet que les mouches cantharides ſur les parties de la génération.

Pour le bas-vent.

(5.) Le tabac. *Nicotiana major (& minor)*, *C. B. P.*

Les feuilles ſéches ſi connues de cette plante ſe preſcrivent en décoction, pour faire des lavemens ſtimulans ou anti-apoplectiques : leur doſe eſt depuis deux juſqu'à ſix gros. Mais il faut agir avec prudence dans l'uſage de ce remede ; & ce n'eſt que dans des cas preſſans, qu'il convient de s'en ſervir. On fait encore, avec les feuilles de tabac, des infuſions ou des décoctions qui s'emploient, avec ſuccès, en lotions contre les gales de la tête, la maladie pédiculaire ou les poux, l'éréſipele, les démangeaiſons, &c. D'ailleurs tout le monde ſait que les feuilles de tabac mâchées provoquent un écoulement abondant de ſalive, dont les pituiteux ſe trouvent bien. L'uſage de prendre du tabac en poudre par le nez, n'eſt pas moins connu, ainſi que celui de le fumer. Ce dernier uſage eſt utile à ceux qui veulent diminuer leur trop grand embonpoint, & pour empêcher que la tête ne ſoit auſſi ſujette à des fluxions ; mais l'excès de ce remede étant dangereux, il faut ſe contenir dans les bornes que le degré du

POUR LE BAS-VENT.

mal & le tempérament du ſujet doivent fixer. Quand on applique ſur la région épigaſtrique, en forme de cataplaſme, depuis deux juſqu'à quatre gros de feuilles de tabac pilées & macérées dans de l'eau-de-vie, c'eſt un moyen de faire vomir, qu'il a été quelquefois à propos d'employer, lorſqu'on n'en avoit pas d'autres, ou qu'ils étoient inutiles. Enfin la fumée de tabac, conduite dans le *rectum*, au moyen de quelques-uns des inſtrumens imaginés pour cela, a eu pluſieurs fois le plus heureux ſuccès dans des conſtipations opiniâtres.

(6.) L'HUILE DE PÉTROLE. *Petroleum. Naphta.* Ce médicament eſt un fluide minéral, roux & noirâtre, bitumineux, d'une mauvaiſe odeur, & plus peſant que l'eau. Il en coule naturellement des fentes des rochers: d'autre ſe ramaſſe ſur les eaux des puits & des fontaines qu'il ſurnage. En Italie, en Provence & en Guienne, il ſe trouve beaucoup d'huile de pétrole. Cette ſubſtance, priſe intérieurement, depuis ſix gouttes juſqu'à douze, ou appliquée en liniment ſur la région du pubis, provoque les régles, & procure du ſoulagement aux femmes hyſtériques. On le regarde auſſi comme un excellent remede vermifuge pour les enfans, ſoit qu'on leur en faſſe prendre depuis deux juſqu'à ſix gouttes, ſoit qu'on en faſſe des onctions ſur le bas-ventre. En outre, l'huile de pétrole eſt un médicament externe fortifiant & réſolutif; & c'eſt avec ſuccès qu'elle ſert en liniment pour les membres paralytiques Il n'y a peut être pas de remede plus capable de faire périr les vers qui rendent ſordides les ulceres, ſoit des narines, ſoit des autres parties Enfin cette huile ſert en topique, ainſi que les autres huiles

essentielles, pour arrêter la carie des dents; mais peu de personnes consentent à son application à cause de sa mauvaise odeur. Il y a d'autres especes de pétrole, savoir le blanc & le rouge; mais ils ne sont, si je ne me trompe, d'aucun usage en médecine.

Pour le bas-vent.

(7.) L'huile de safran. *Oleum croci.*

Elle se prépare en mettant à macérer chaudement, & durant neuf jours, du safran, du roseau aromatique, de la myrrhe & du cardamome, dans de l'huile d'olives. L'huile de safran est du nombre des fortifians & des résolutifs externes: on lui donne aussi place parmi les anodyns externes. Il est rare qu'on l'emploie dans d'autres occasions que pour calmer les douleurs de la matrice; ce qui réussit assez. La maniere de s'en servir alors, est d'en oindre la région épigastrique.

(8.) Le sceau de Salomon. *Polygonatum, vulgò sigillum Salomonis, J. B.*

La racine de cette plante a la vertu astringente. On s'en sert quelquefois intérieurement dans le traitement des fleurs blanches, & dans plusieurs autres écoulemens de différent genre. Elle s'ordonne ou en substance, depuis un jusqu'à deux scrupules; ou en décoction, quand elle est séche; & sa dose est alors depuis deux gros jusqu'à une demi-once pour chaque livre de liquide. La maniere, dont les personnes, qui ont des hernies, en font usage, est encore différente; la voici On met infuser jusqu'à trois onces de la racine récente dans deux livres de vin blanc; & durant quarante jours, le malade boit un verre de cette infusion, étant à jeun. Outre cela, on fait, avec cette même racine pilée, un cataplasme qui se contient, avec un bandage, à l'endroit où est le

POUR LE BAS-VENT.

mal. Elle ne perd pas sa vertu résolutive, pour avoir macéré dans le vin ; c'est pourquoi on en recommande l'usage non-seulement dans les cas de contusions & d'échymoses, mais encore contre les douleurs de goutte & de sciatique. Enfin on en fait une décoction qui s'emploie comme lotion détersive pour faire disparoître les taches de la peau, les dartres & les autres éruptions chroniques de la peau.

(9.) L'EMPLATRE DU PRIEUR DE CABRIERES. *Emplastrum regium ad herniam.*

Cet emplâtre se compose avec du goudron, de la térébenthine, du mastic, du *labdanum*, de la noix de Cyprès & d'autres substances astringentes. On le vante comme spécifique contre les hernies ; mais, en même temps qu'on en fait usage, il faut empêcher, au moyen d'un bandage convenable, que l'intestin ne retombe : il est également estimé dans les luxations, quand l'os est remis en place, & qu'il y est retenu par un bandage convenable.

MÉDICAMENS

Qui conviennent dans le traitement des Maladies qui attaquent les parties de la génération dans les deux sexes.

ON trouvera une très grande différence entre les médicamens réunis dans cet article, tant parcequ'ils sont déstinés au traitement de maladies fort différentes, que parcequ'ils s'appliquent à diverses parties, comme le *scrotum* ou les bour-

ſes, le membre viril, l'uretre, le vagin & la matrice même. On met ſur le *ſcrotum* des réſolutifs, des répercuſſifs & des anti-ſeptiques : nous traiterons ſeparément des meilleurs & des plus uſités. Les médicamens, qu'on applique ſur la verge, ſe prennent parmi les adouciſſans & les cathérétiques. On injecte dans l'uretre des adouciſſans, des déterſifs, des aſtringens, auxquels on peut ajoûter des anti-vénériens, comme la panacée & le mercure doux. Il y a différens cas où l'on fait entrer des bougies dans ce canal, par exemple, pour le dilater, quand il eſt devenu trop étroit, pour conſumer les chairs qui le bouchent, quelquefois enfin pour déterger & cicatriſer les ulceres de ce conduit. Les bougies ſe forment avec un ſparadrap de telle nature que l'on veut, en le roulant ſur un marbre : on leur donne la groſſeur d'une plume à écrire, & depuis ſix juſqu'à douze pouces de long. Il ſe fait auſſi des bougies avec une méche de coton ou un fil ciré que l'on recouvre d'un médicament convenable, dont la baſe eſt la cire ou la graiſſe, la poix, la térébenthine & divers onguens & emplâtres ; on y ajoûte, ſuivant les diverſes indications qu'on a à remplir, des poudres deſſiccatives, cathérétiques, &c. Nous donnerons une liſte de ces médicamens, mais il n'y aura que peu de formules de bougies médicinales : on pourra ſe régler ſur celles là, pour en faire préparer d'autres de différente nature, ſuivant les circonſtances.

POUR LES PARTIES GENITAL.

Enfin on emploie, dans le traitement des maladies du vagin & de la matrice, des injections, des peſſaires, des fumigations. Nous rapporterons des formules d'injections anodynes, déterſives & aſtringentes. Tout le monde ſait qu'il ſe fait

POUR LES PARTIES GÉNITAL.

deux eſpeces de peſſaires ; les ſimples qui ſont de liége ou de toute autre matiere, & recouverts de cire : ils ſervent à empêcher la chûte du vagin, & celle de la matrice ; les compoſés, où on fait entrer diverſes ſubſtances ſtimulantes, qu'on applique quelquefois comme un moyen de faire venir les régles. C'eſt pour remplir les mêmes indications, qu'on emploie en fumigations diverſes ſubſtances gommeuſes & réſineuſes ; nous en parlerons en peu de mots, ainſi que la choſe le mérite.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Réſolutifs pour le ſcrotum.

Les racines de rave, de navet, de bryone, d'ariſtoloche, d'ache, de concombre ſauvage, d'iris de Florence.

Les feuilles d'aigremoine, d'eupatoire, de ſauge, de menthe, de rhue, de ciguë, d'aneth.

Les fleurs de ſureau, de camomille, de mélilot.

La farine de ſeigle... le vin ; l'eau de fleurs de ſureau ; l'eau de chaux... l'onguent napolitain ; le cinnabre en fumigation... l'emplâtre de grenouilles ou de Vigo (1), l'emplâtre diachylon.

Répercuſſifs pour le ſcrotum ou les bourſes.

L'oxycrat, l'oxymel... la farine de féves, la terre cimolée de couteliers, ou la moulée (2).

Antiſeptiques pour le ſcrotum.

Le feuilles de *ſcordium*, de rhue, d'abſinthe; les fleurs de ſureau... le vin, l'eſprit-de-vin camphré; la thériaque.

Adouciſſans pour la verge.

L'huile d'amandes douces, l'huile de millepertuis... l'huile d'œufs, les graiſſes des animaux, ou axonges, les cérats.

Cathérétiques pour la verge.

La poudre de ſabine, l'alun calciné... le précipité blanc, le précipité rouge.

Adouciſſans pour l'uretre.

La décoction de guimauve, le lait de vache ou un autre lait... l'infuſion de fleurs de mauve & de bouillon blanc... l'huile d'amandes douces, &c.

Déterſifs pour l'uretre.

L'aigremoine, le pied de-lion ou *alchimilla*, le millepertuis, l'ariſtoloche... les roſes rouges, l'orge, le miel, la tuthie... le baume du Pérou, la térébenthine, le baume du Commandeur.

Aſtringens pour l'uretre.

La racine de biſtorte, le plantain, la prêle... les roſes de Provins... les balauſtes, le ſumac... l'écorce de grenade, le bois de lentiſque, le ſyrop de coings, &c.

Médicamens qui entrent dans les bougies.

La cire, l'huile, les graiſſes animales, la poix,

POUR LES PARTIES GENITAL.

la térébenthine... l'onguent roſat, l'onguent *de althæa*, l'onguent *populeum*, l'onguent brun, l'onguent *baſilicum*, l'onguent napolitain... l'emplâtre de mucilages, l'emplâtre de blanc de baleine, l'emplâtre de *minium*, l'emplâtre *diachylum*, l'emplâtre *diabotanum*, l'emplâtre de Nuremberg, l'emplâtre de grenouilles avec le mercure, &c... la poudre d'ariſtoloche, de ſabine, d'écailles d'huitres, de céruſe, de tuthie, de litharge, de cinnabre, de verd-de-gris, de vitriol... le ſel de Saturne, le précipité blanc, le précipité rouge, le ſublimé corroſif.

Anodyns pour le vagin.

Le petit-lait, le blanc de baleine... l'*opium*, le ſuc de morelle.

Déterſifs pour le vagin.

La racine d'ariſtoloche, l'aigremoine... les ſommités de millepertuis... les roſes rouges, l'orge... le miel, le baume de Copahu, &c.

Aſtringens pour le vagin.

Les racines de biſtorte, de tormentille... les balauſtes, l'écorce de grenade... le ſang-dragon, l'alun... l'eſprit de vitriol, l'eau ſtyptique.

Subſtances dont on compoſe les peſſaires.

La racine d'ariſtoloche, les feuilles de ſabine, le ſafran.... le camphre, le *caſtoreum*, la myrrhe, l'aloës.... l'huile de rhue (3), l'huile de ſuccin (4).

Subſtances qui s'emploient en fumigations pour le vagin.

POUR LES PARTIES GENITAL.

Le *galbanum* (5), l'*aſſa-fœtida* (6)... le *bdellium* (7)... le ſuccin, &c.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATIONS RÉSOLUTIV. POUR LE SCROTUM.

PRENEZ *feuilles de menthe & de ſauge*, de chaque une poignée ; de *fleurs de lavande*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin*, & réduire à deux livres : paſſez : ajoûtez à la colature une once *d'eſprit-de-vin*. Ce remede eſt propre pour l'hydrocele.

PRENEZ *racines d'ariſtoloche ronde, & de concombre ſauvage*, de chaque une once ; feuilles de *rhue* & d'*aneth*, de chaque une poignée ; de *fleurs de ſureau*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin blanc*, & réduire à quatre livres ; pour être employé en fomentation ſur le *ſcrotum*, quand il eſt œdémateux.

PRENEZ *eau de fleurs de ſureau & eau de chaux*, de chaque une livre : mêlez ; pour ſervir dans le même cas que le remede précédent.

PRENEZ *racines d'iris de Florence & oignon de lys*, de chaque deux onces ; *fleurs de camomille & de mélilot*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin rouge*, & réduire à deux livres ; pour faire des fomentations ſur le *ſcrotum*, quand il y a de la phlogoſe.

POUR LES PARTIES GENITAL.

CATAPLASMES RÉPERCUSS. POUR LE SCROTUM.

PRENEZ de *farine de féves*, une livre : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'*oxycrat*, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme.

PRENEZ de la *moulée de couteliers*, ou terre qui ſe trouve ſous la meule de ces ouvriers, une livre : appliquez-la chaude, ſoit ſeule, ſoit mêlée avec du *beurre*, en forme de cataplaſme.

CATAPLASMES RÉSOLUTIFS POUR LE SCROTUM.

PRENEZ de *farine de ſeigle*, une livre : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'*oxymel* ſimple; pour appliquer ſur le *ſcrotum* devenu œdémateux.

PRENEZ *racine de bryone* & *oignon de lys*, de chaque deux onces; *feuilles de guimauve* & *de mercuriale*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à ce que ces ſubſtances ſoient amollies : pilez : paſſez par un tamis de crin : ajoûtez à la pulpe une once de *farine de graine de lin*, & une ſuffiſante quantité d'*huile de camomille*; pour un cataplaſme qui s'appliquera ſur le *ſcrotum*, dans le cas d'enflure de cette partie.

FUMIGATION RÉSOLUTIVE POUR LE SCROTUM.

PRENEZ de *cinnabre artificiel*, un gros : jettez dans un réchaud plein de feu, ou ſur une plaque de fer rouge, & que le malade reçoive la fumée, au moyen d'une chaiſe percée. Ce remede convient dans la phlogoſe des teſticules, qui eſt l'effet d'une gonorrhée ſupprimée à contre-temps.

CATAPLASME

CATAPLASME ANTISEPTIQUE.

PRENEZ *feuilles de ſcordium* & *de rhue*, de chaque une poignée ; *ſommités d'abſinte* & *fleurs de ſureau*, de chaque une demi-poignée ; de *mie de pain*, deux onces : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin blanc* : paſſez par un tamis : ajoûtez à la pulpe une demi-once de *thériaque*, & une once d'*eſprit-de-vin camphré* : mêlez : pour un cataplaſme qui s'appliquera ſur le *ſcrotum*, s'il y a gangrene.

LINIMENS POUR LES CHANCRES DE LA VERGE.

PRENEZ de *cire blanche*, une demi-once ; d'*huile d'amandes douces*, une once : faites liquéfier enſemble : ajoûtez un demi-gros de *baume du Pérou* : mêlez.

PRENEZ *huiles d'hypericum* & *d'œufs*, de chaque une demi-once ; de *graiſſe de porc*, deux onces ; de *térébenthine de Veniſe*, un gros : mêlez ; pour ſervir en liniment.

ONGUENT CATHÉRÉTIQUE POUR LA VERGE.

PRENEZ d'*onguent baſilicum*, une once ; de *précipité rouge*, un gros : mêlez ; pour appliquer ſur les ulceres chancreux des parties génitales.

PRENEZ *précipité rouge*, *alun brûlé*, & *poudre de ſabine*, de chaque quinze grains ; d'*onguent baſilicum*, un gros ; de *jaunes d'œuf*, une quantité ſuffiſante, pour donner à ce mêlange la conſiſtance d'onguent. Celui-ci ſervira pour toucher les poireaux & les verrues.

INJECTIONS POUR L'URETRE.

PRENEZ de *décoction faite avec le bois de len-*

POUR LES PARTIES GENITAL.

tiſque, douze onces; de *miel de Narbonne*, deux onces; de *mercure doux*, un gros: injectez cette liqueur tiéde, dans les cas de gonorrhée.

PRENEZ de *trochiſques de blanc-raiſin* ou de *Rhaſis*, deux gros; de *camphre*, un ſcrupule: faites diſſoudre & délayer dans douze onces d'*eau de frai de grenouille*. Cette injection eſt propre à déterger.

PRENEZ *feuilles d'aigremoine* & *de prêle*, de chaque une demi-poignée; de *balauſtes*, une pincée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à douze onces: paſſez, ajoûtez à la colature *d'eau de chaux*, trois onces; de *ſyrop de coings*, deux onces; du *baume du Commandeur*, vingt gouttes. Ce remede convient dans la gonorrhée.

PRENEZ *eau de plantain* & *eau de roſes*, de chaque quatre onces; de *vin blanc*, deux onces; *tuthie préparée* & *trochiſques blancs de Rhaſis*, de chaque un gros: mêlez; pour faire des injections, dans le cas d'écoulement involontaire de la ſemence.

BOUGIES.

PRENEZ de *cire jaune*, dix onces; *huile roſat*, *blanc de baleine*, de chaque deux onces; d'*onguent de céruſe*, quatre onces: faites liquéfier: mêlez: imbibez de ce mêlange des linges dont on fera des bougies.

PRENEZ de *cire jaune*, douze onces; de *térébenthine de Veniſe*, une once: faites liquéfier: trempez-y des méches, & formez les bougies.

PRENEZ *cire blanche* & *poix de Bourgogne*, de chaque quatre onces; d'*huile d'amandes douces*, deux onces; *ouguent brun* & *emplâtre de Vigo*,

de chaque une once & demie : faites-en des bougies avec du linge ou des méches.

Pour les parties genitales.

Prenez *emplâtre de Vigo avec le mercure*, & *emplâtre diachylon avec les gommes*, de chaque ſix onces : faites liquéfier : trempez y du linge, pour former des bougies, en le roulant.

Prenez d'*emplâtre diachylon*, deux onces ; d'*emplâtre de mucilages*, une demi-once : faites liquéfier : mêlez : ajoûtez trois gros de *précipité blanc*, & faites des bougies, comme il eſt indiqué ci-deſſus. Quant aux vertus de ces différentes bougies, on les connoîtra aiſément, en faiſant attention aux ſubſtances qui les compoſent.

Injection calmante pour la matrice.

Prenez de *ſuc de morelle dépuré*, quatre onces : injectez cette liqueur tiéde. On peut y ajoûter, ſi la douleur eſt aiguë, depuis deux juſqu'à quatre grains d'*opium*.

Injections détersives pour la matrice.

Prenez *décoction d'orge & petit-lait*, de chaque trois onces ; de *miel roſat*, deux onces : mêlez ; pour faire des injections.

Prenez d'*orge entiere*, une pincée ; *feuilles de ſanicle & d'aigremoine*, de chaque une poignée ; de *ſommités de millepertuis*, une pincée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces de *miel roſat* : mêlez ; pour faire des injections dans la matrice.

Prenez de *racine d'ariſtoloche ronde*, deux onces : faites bouillir dans une livre d'eau : quand la décoction ſera preſque faite, ajoûtez une poignée de *roſes rouges* : paſſez : ajoûtez à la colature une once de *miel roſat*, & un demi-gros

de *baume de Copahu* : mêlez. Cette liqueur s'emploiera chaude en injections.

POUR LES PARTIES GENITAL.

INJECTION ASTRINGENTE POUR LA MATRICE.

PRENEZ *racines de biſtorte & de tormentille*, de chaque une once ; *écorce & fleurs de grenade*, de chaque une demi once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature une demi-once de *ſang dragon* & deux gros d'*alun pulvériſé* : mêlez ; pour employer en injections : on peut, dans des cas preſſans, y ajoûter de l'*eſprit-de-vitriol*, ou une eau ſtyptique.

PARFUM POUR LA MATRICE.

PRENEZ de la *poudre de ſuccin & de la ſemence de juſquiame*, de chaque une pincée : brûlez-les pour recevoir la fumée dans un entonnoir qui la conduira au vagin. Il eſt calmant, ou appaiſe les douleurs de la matrice.

PESSAIRES.

PRENEZ *myrrhe & aloës*, de chaque un gros & demi ; d'*ariſtoloche ronde*, un gros ; de *ſuc de mercuriale*, une quantité ſuffiſante. Le coton ſert d'excipient à toutes ces ſubſtances : on en forme un peſſaire de la groſſeur du doigt, qui s'enveloppe dans un morceau d'étoffe de ſoie liſſe, comme le taffetas, le ſatin, & s'introduit dans le vagin, pour faire revenir les régles qui ont été ſupprimées.

PRENEZ de *ſabine*, une demi-once ; *myrrhe & ſafran*, de chaque un gros ; *camphre & caſtoreum*, de chaque ſix grains : mêlez : réduiſez le tout en poudre : renfermez dans un ſachet. On peut y

ajoûter de l'*huile de ſuccin* ou *de l'huile de rhue* : faites un peſſaire auquel tiendra un fil ou cordon, pour qu'on puiſſe le retirer plus facilement.

POUR LES PARTIES GENITAL.

PRENEZ *myrrhe* & *aloës*, de chaque deux gros ; de *caſtoreum*, un gros ; *gentiane*, *dictamne de Crète & baies de laurier*, de chaque un demi-gros. Ces ſubſtances, réduites en pouſſiere très fine, ſe mêlent avec du *miel* ; & on en fait un peſſaire que l'on enveloppe d'une étoffe dont le tiſſu eſt très lâche, pour que ce médicament agiſſe par les interſtices. Ce remede convient pour provoquer les régles. On peut y ajoûter un gros de *ſabine* en poudre, quand on s'en ſert dans les ſuppreſſions des vuidanges.

COMMENTAIRES.

(1.) L'EMPLATRE DE GRENOUILLES, ou de Vigo avec le mercure. *Emplaſtrum de ranis. Emplaſtrum de Vigo cum mercurio.*

Il entre dans cet Emplâtre une très grande quantité de ſubſtances ; on fait bouillir dans du vin & du vinaigre des grenouilles & des vers de terre avec des racines d'iéble & d'aulnée, des fleurs de camomille, de lavande, &c. Enſuite on fait liquéfier ſéparément de la cire, des graiſſes d'animaux, du ſtorax, de la térébenthine avec des huiles de grenouilles, de vers de terre, de lys, &c. Ces matieres étant en liquéfaction, on y ajoûte de l'encens, de la myrrhe, de l'euphorbe, du ſafran, avec de l'huile eſſentielle de lavande. Les deux liqueurs étant mêlées ſe ſoumettent une ſeconde fois à l'ébullition ; après

POUR LES PARTIES GENITAL.

quoi on y ajoûte du mercure éteint dans de la térébenthine & du ſtyrax. Il réſulte de tout ce mélange, après des manipulations très connues, un emplâtre que l'on met avec raiſon au nombre des plus puiſſans médicamens réſolutifs & inciſifs. Par ces propriétés, elle convient ſur les tumeurs cyſtiques & anomales : elle diſſipe les tumeurs vénériennes, & contribue à la guériſon de celles qui ſont écrouelleuſes, &c. Enfin, on l'applique quelquefois pour exciter la ſalivation & combattre le virus vénérien ; mais alors l'emplâtre doit avoir beaucoup d'étendue ; & pour que ſon effet ſoit plus ſûr & plus conſidérable, on y met le double ou même le quadruple de mercure.

(2.) LA TERRE CIMOLÉE, ou la moulée des couteliers. *Terra cimolia cultrariorum*

Cette terre eſt formée de petites particules qui ſe détachent de la pierre ou meule à aiguiſer, tandis qu'on repaſſe les couteaux ou autres ouvrages de coutellerie, ainſi que de ces inſtrumens mêmes. Quelques auteurs l'ont nommée *terre cimolée*, à cauſe de la reſſemblance qu'ils ont cru y trouver avec la terre cimolée des anciens, de laquelle on ne fait plus d'uſage aujourd'hui. Cette matiere paſſe pour un médicament répercuſſif & réſolutif. On l'applique avec ſuccès ſur les teſticules nouvellement enflés : elle n'eſt pas moins utile ſur les parotides engorgés ; mais il faut appliquer ce remede auſſi-tôt après la naiſſance du mal, car plus tard il ſeroit inutile & même nuiſible.

(3.) L'HUILE DE RHUE. *Oleum rutæ.*

Cette huile ſe prépare en mettant infuſer de la rhue dans de l'huile d'olives ; elle eſt conſacrée aux uſages externes. On met une ou deux

onces d'huile de rhue dans les lavemens qui deviennent par-là anodyns, carminatifs, & ſpécialement propres pour les affections hyſtériques & la colique venteuſe : elle entre auſſi dans la compoſition des peſſaires emménagogues & anti-hyſtériques.

POUR LES PARTIES GENITAL.

(4.) L'HUILE DE SUCCIN. *Oleum ſuccini.*

En ſoumettant le ſuccin à la diſtillation, on en retire, par un procédé très connu, l'huile, le ſel & l'eſprit volatil de ſuccin. L'huile de ſuccin eſt un puiſſant remede anti-ſpaſmodique, qui convient dans les affections hypocondriaques & hyſtériques : ſon uſage eſt encore ſalutaire dans l'épilepſie & les autres affections convulſives ; en outre elle eſt du nombre des médicamens internes balſamiques, vulnéraires & déterſifs : on l'a même vu produire d'heureux effets dans les ulcérations des poumons, des reins, de la veſſie. Sa doſe eſt depuis deux juſqu'à ſix gouttes. Enfin il en entre quelquefois dans les peſſaires vulnéraires & déterſifs.

(5.) LE GALBANUM.

C'eſt le nom qu'on donne à une ſubſtance gommeuſe & réſineuſe, molle comme de la cire, amere, brune & fétide. Elle coule naturellement d'une plante ombellifere qui croît dans le Levant, & que Tournefort rapporte au genre de l'*oreoſelinum*. C'eſt une choſe digne de remarque, que cette ſubſtance prend flamme comme les réſines, & ſe diſſout dans l'eau comme les gommes, mais non dans l'huile. Le *galbanum* ne ſe prend jamais par la bouche, à moins qu'il n'ait été préalablement préparé comme il ſuit. On le fait diſſoudre dans du vin blanc à un feu doux ; la diſſolution étant paſſée, la colature ſe met en

POUR LES PARTIES GENITAL.

évaporation au bain-marie, juſqu'à ce qu'elle ait acquis la conſiſtance d'extrait. Ce médicament eſt du nombre des anti-hyſtériques : on le met dans la claſſe des apéritifs : il eſt reconnu pour inciſif : on en vante principalement l'uſage pour faire venir les regles ; & il a réuſſi dans le traitement des fleurs blanches. Le *galbanum* ſe donne en pilules : ſa doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à un ſcrupule. On l'emploie fréquemment à l'extérieur ; il paſſe alors pour anodyn, émollient, digeſtif & réſolutif : c'eſt pourquoi on en recommande l'application ſur les cors des pieds, pour les amollir, ou les empêcher de cauſer de grandes douleurs. Il s'applique auſſi ſur le nombril, pour calmer les attaques hyſtériques : enfin, jetté ſur les charbons ardens, il s'en éleve une fumée qui eſt ſalutaire, tant contre la chûte du vagin & de la matrice, que dans les affections hyſtériques & la ſuppreſſion des regles.

(6.) L'ASSA-FŒTIDA.

Cette ſubſtance eſt gommeuſe & réſineuſe, jaunâtre, molle : elle répand une ſi mauvaiſe odeur, qui approche de celle de l'ail, qu'on lui a donné le nom de *ſtercus diaboli*. On l'employoit autrefois comme aſſaiſonnement dans l'apprêt des alimens, tant il y a de diverſité & de biſarrerie dans les goûts. Cette matiere coule des inciſions que l'on fait à une plante de la famille des férules ; on dit que celle-ci ſe trouve en Perſe. L'*aſſa fœtida* ſe met au nombre des médicamens ſédatifs & anti-ſpaſmodiques, elle a auſſi ſa place parmi les carminatifs ; c'eſt pourquoi on la recommande dans les affections hyſtériques : elle provoque les regles, & favoriſe l'accouchement. Enfin on en vante l'uſage dans la colique ven-

teuſe, & la tympanite. L'extrême fétidité de cette ſubſtance oblige de la faire prendre en pilules; ſa doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un demi gros. Quant aux vertus de l'*aſſa-fœtida*, employé à l'extérieur, elle n'eſt pas un des moins bons médicamens émolliens & réſolutifs; mais la maniere de s'en ſervir la plus commune eſt en fumigations, qui procurent du ſoulagement aux perſonnes hyſtériques, & contribuent beaucoup à faire paroître les regles & à rendre aux fibres relâchées du vagin, l'élaſticité qu'elles doivent avoir.

POUR LES PARTIES GENITAL.

(7.) LE BDELLIUM.

Cette ſubſtance, qui eſt en partie gommeuſe & en partie réſineuſe, s'enflamme, & approche beaucoup de la myrrhe, par ſa nature; elle a de l'odeur, un peu d'amertume, & eſt tranſparente & rougeâtre. Le *bdellium* découle naturellement d'un arbre épineux qui croît dans l'Inde ou l'Arabie, mais ſur lequel nous n'avons aucunes connoiſſances certaines. On met ce médicament au nombre des fortifians internes; il eſt de la claſſe des vulnéraires. On lui attribue la vertu pectorale & inciſive, & on le compte parmi les apéritifs & les emménagogues. Son uſage convient dans les ulcérations des poumons, des reins & de la veſſie, & il eſt ſalutaire à pluſieurs aſthmatiques. On preſcrit le *bdellium* ſous la forme ſolide: ſa doſe eſt depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un demi-gros; mais il eſt rare qu'on le faſſe prendre intérieurement. Plus ſouvent il s'emploie à l'extérieur, & paſſe pour un puiſſant remede émollient, réſolutif & maturatif: on lui reconnoît auſſi la vertu vulnéraire; enfin il ſert à compoſer des fumigations pour la matrice.

POUR L'ANUS.

MÉDICAMENS

Qui ſe prennent par l'anus, & s'appliquent à cette partie, tant pour ſes maux particuliers que pour d'autres maladies.

CET article ſurpaſſeroit de beaucoup tous les autres pour ſon étendue ; & je ſortirois de mon plan, ſi je réuniſſois ici tous les médicamens qui ſe prennent par l'anus ou s'y appliquent ; mais je ne préſenterai que les meilleurs & les plus uſités ; leur nombre eſt aſſez conſidérable. Ou on les injecte par l'anus, comme les clyſteres ; ou on les y introduit comme les ſuppoſitoires ; ou ils s'appliquent à l'extérieur ſous la forme de fomentation, de liniment & de poudre. Commençons par les lavemens : on preſcrit ſous cette forme les médicamens rafraîchiſſans, les adouciſſans, les émolliens, les purgatifs, les carminatifs, les anodyns, les aſtringens, les déterſifs, les anti-ſeptiques, les ſtimulans ; d'autres ſont conſacrés au traitement des épreintes, des vers, de la coliques des peintres, de la colique néphrétique, des affections hyſtériques ou vaporeuſes, & des fiévres intermittentes : on doit encore mettre au nombre des matieres qui entrent dans les lavemens, les ſubſtances nourriſſantes, comme les œufs, le lait, le bouillon, le vin, &c. Mais il ne faut les donner qu'après qu'on a débarraſſé les gros inteſtins des excrément durcis. On fait des ſuppoſitoires de différente nature, qui quelquefois tiennent lieu de lavemens ; il y en a de

POUR L'ANUS.

ſtimulans ou irritans pour provoquer les ſelles ; d'autres ſont anodyns, vermifuges, aſtringens, &c. comme on le verra dans la ſuite de cet article. Quant aux autres remedes externes, le nombre de ceux qu'on fait prendre par l'anus, ou qu'on y applique, eſt très conſidérable, & ils ſont de différente nature. Il y en a d'adouciſſans & d'aſtringens, qui paroiſſent convenir principalement dans les cas d'hémorroïdes, d'épreintes, de chûte du fondement, & qui s'emploient ſous les formes de fomentations, de linimens, de fumigations ; ce ſeront les ſeuls dont nous parlerons. Enfin, on a coutume d'appliquer les ſangſues à l'anus plus ſouvent qu'à aucune autre partie du corps, non-ſeulement pour des maux dont le ſiege eſt à l'anus, mais encore pour diverſes autres maladies où il eſt indiqué d'évacuer du ſang par les vaiſſeaux hémorrhoïdaux, ou de l'attirer dans les parties inférieures du corps. Nous avons déja eu occaſion d'avertir que beaucoup d'autres topiques s'emploient également pour remplir d'autres indications que celle de la guériſon des parties qui les reçoivent.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Rafraîchiſſans, pour ſervir en lavemens.

L'EAU commune, l'eau de fontaine... les feuilles de laitue, de pariétaire, de grande joubarbe.

Les fleurs de mauve, celles de nénuphar.

POUR L'ANUS.

L'orge, le ſon (1), les ſemences froides... le nitre, le vinaigre, le miel violat (2).

Adouciſſans.

Les feuilles de bouillon-blanc, de guimauve... la graine de lin, les mucilages, les émulſions... le petit-lait, le jaune d'œuf, le beurre... les huiles... l'eau de poulet, les bouillons gras.

Emolliens.

Les racines de guimauve, de nénuphar.... les feuilles de mauve, de guimauve, de mercuriale (3), de pariétaire, de ſeneçon, de bouillon-blanc, &c .. les ſemences de lin, de fénugrec, les figues graſſes... le lait, le beurre, les huiles, les bouillons gras.... les mucilages, les gommes.

Purgatifs.

Le miel ſimple, les miels officinaux ou compoſés, le ſéné, la caſſe, la gratiole (4), le turbith.... le ſel d'Epſom, le ſel marin.... le *catholicum*, le diaphœnic (5), la bénédicte laxative (6).

Carminatifs.

Les feuilles d'hyſſope, de rhue, de pouillot, d'origan, de menthe, &c. les fleurs de camomille (7), de mélilot (8).... les ſemences d'anis, de fenouil; les baies de laurier, de genévrier.... le miel *a thoſatum* ou de romarin (9), le miel de mercuriale (10), le vin... l'huile de laurier, de rhue, de camomille; l'électuaire de baies de laurier.

Anodyns.

Pour l'anus.

Les têtes de pavot blanc, l'*opium*... le bon vin, la teinture anodyne, le syrop diacode... l'électuaire *diascordium*, le *phylonium romanum* (11), les trochisques de karabé... l'onguent *populeum*, le baume tranquille.

Astringens.

La prêle, l'écorce de grenade, les roses rouges, les balaustes... le *diascordium*, la thériaque, les trochisques de karabé & les autres anodyns.

Détersifs.

Les feuilles d'aigremoine, de *scordium*, de millepertuis, de petite centaurée... les roses de Provins, l'orge, le son... le jaune d'œuf, le lait, l'urine, le bouillon de tripes... le miel simple, le miel rosat.... le sucre ordinaire, le sucre rosat rouge (11).... la térébenthine, les eaux thermales.

Anti putrides ou anti-septiques.

Le bon vin rouge... le *scordium*, l'absinthe, la petite centaurée, &c... l'orge, le sucre rouge, l'huile de noix, la térébenthine... l'onguent ægyptiac, la thériaque.

Stimulans.

La sauge, la bétoine, l'origan, le serpolet, &c. le vrai *acorus*, le cardamome, la pyrethre, le turbith végétal... le sel gemme, l'euphorbe... le tabac, l'agaric, la coloquinte... le vin émétique trouble.

Pour le ténesme & les épreintes.

POUR L'ANUS.

La racine d'aristoloche ronde, les sommités de millepertuis... la gomme adragant, la térébenthine... le blanc de baleine, le jaune d'œuf, le vin... les mucilages, l'huile d'*hypericum*... le *diascordium*, le syrop diacode, les trochisques de karabé.

Vermifuges.

Le lait, le petit-lait... les feuilles de gratiole, d'absinthe, de petite centaurée... de tanaisie, la barbotine, la racine de fougere.

Pour la colique minérale & végétale.

Le vin, l'huile de noix... le miel de mercuriale, le *diaphœnic.*

Anti-néphrétiques.

Les décoctions émollientes, le lait, le miel... l'huile de noix, la térébenthine.... les têtes de pavot blanc & les autres anodyns. La thériaque.

Anti-hystériques.

Les feuilles de rhue, de *vulvaria* (13), de matricaire, de tanaisie, d'alliaire... le camphre, l'huile de rhue, la teinture de *castoreum*... le miel de mercuriale, le miel de romarin ou *anthosatum*, la bénédicte laxative.

Fébrifuges.

Le quinquina, les plantes ameres & aromatiques... les têtes de pavot blanc, & les autres anodyns.

POUR L'ANUS.

Stimulans en ſuppoſitoires.

Le poireau, la mercuriale, la poirée ou bette... le lard, le ſavon, le miel épaiſſi au feu... le ſel gemme, le ſel ammoniac... l'euphorbe... le jalap, l'agaric, l'aloës; la coloquinte, ou les trochiſques alhandal.

Anodyns en ſuppoſitoires.

La cire, le ſuif, le miel devenu ſolide par la cuiſſon... le ſafran, le *caſtoreum*, l'*opium*.

Vermifuges qui entrent dans les ſuppoſitoires.

Le ſuc d'abſinthe, le fiel de bœuf... la coloquinte, l'aloës.

Aſtringens en ſuppoſitoires.

La noix de galle, l'écorce de grenade, la graine de ſumach... le maſtic, le ſang-dragon.

Adouciſſans externes.

Les feuilles de mauve, de guimauve, de bouillon-blanc ([14]), de linaire ([15]), d'orpin, de juſquiame, de grande joubarbe... le ſafran, les graines de lin & de coings .. le jaune d'œuf, l'huile d'œuf, l'*opium*, le ſel de Saturne... l'huile de lin, l'huile de camomille, l'huile de juſquiame... le cérat de Galien, l'onguent *populeum*, le baume tranquille.

Fortifians externes.

La ſemence de ſumach, l'écorce de grenade, la noix de galle, le bois de lentiſque... le maſtic, la colophane, le cachou, le ſang-dragon.

POUR L'ANUS.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

LAVEMENS RAFRAICHISSANS.

PRENEZ d'*eau commune*, une livre; de *bon vinaigre*, deux onces: mêlez.

PRENEZ de *petit lait*, une quantité suffisante; de *nitre purifié*, deux gros; de *miel rosat*, une once.

PRENEZ de *décoction d'orge*, une livre; de *vinaigre*, une once; de *nitre*, trois gros: mêlez.

PRENEZ *feuilles de laitue & de grande joubarbe*, de chaque une poignée; de *fleur de nénuphar*, une demi poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: faites fondre dans la colature deux onces de *miel violat*.

PRENEZ d'*orge entiere*, une poignée; *feuilles de mauve & de laitue*, de chaque une poignée; de *semences froides majeures* concassées, une once, dont vous ferez un nouet: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez, faites fondre dans la colature une once de *pulpe de casse*, & autant de *miel violat*.

LAVEMENS ADOUCISSANS.

PRENEZ d'*eau de poulet*, une livre; de *beurre frais*, ou d'*huile d'amandes douces*, deux onces: mêlez.

PRENEZ de *lait de chévre*, une livre; de *mucilage de semences de coings*, deux onces; de *miel rosat*, trois onces.

PRENEZ une *tête de mouton* dont vous ôterez la

la langue & la cervelle, concaſſez le reſte : faites-le bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau.

Pour l'anus.

Prenez *huile d'amandes douces* & *graine de lin*, de chaque une demi-livre ; de *mucilage de ſemences de coings*, extrait par la décoction dans le lait, quatre onces : mêlez ; pour un lavement.

Prenez de *bouillon de tripes*, une livre ; d'*huile d'amandes douces*, ou de *miel roſat*, deux onces. On peut auſſi employer à cet uſage le *bouillon de tripes* ſeul, avec un ou deux *jaunes d'œuf*.

Prenez de *régliſſe* ratiſſée & contuſe, une demi-once ; de *graine de lin* concaſſée, une once ; de *feuilles de mauve*, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez ; délayez dans la colature une once de *moëlle de caſſe*, & deux onces d'*huile de lys* : mêlez.

Prenez *fleurs de mauve* & *de violette*, de chaque une demi-poignée : mettez infuſer dans une livre de *bouillon de poulet* très chaud : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces de *beurre* qui ne ſoit ni ſalé ni rance.

Lavemens émolliens.

Prenez de *décoction émolliente* à lavemens, une livre : ajoûtez d'*huile d'amandes douces*, deux onces. Tout le monde ſait qu'on tient dans les apothicaireries une décoction émolliente toujours prête, pour compoſer des lavemens au moment du beſoin. Elle ſe fait avec de la mauve, de la guimauve, de la poirée, de la pariétaire, de la mercuriale, de la violette, de l'acanthe, &c. & parmi ces plantes on prend celles que l'on veut.

POUR L'ANUS.

PRENEZ *ſon pur* ou ſans farine ; *feuilles de mauve & de pariétaire*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez ; faites fondre dans la colature trois onces de *miel commun.*

PRENEZ *feuilles de mauve, graine de lin & ſon*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces de *beurre frais.*

PRENEZ de *racine de guimauve*, une once ; *feuilles de guimauve & de mercuriale*, de chaque une demi-poignée : paſſez ; ajoûtez à la colature deux onces de *miel mercurial.*

PRENEZ *pariétaire & guimauve*, de chaque une poignée ; de *fleurs de camomille*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez, ajoûtez à la colature deux onces de *beurre frais.*

PRENEZ *feuilles de mauve & de violette*, de chaque une poignée ; de *fleurs de nénuphar*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : délayez dans la colature une once de *pulpe de caſſe*, & deux onces d'*huile d'amandes douces.*

LAVEMENS LAXATIFS.

PRENEZ de *décoction émolliente*, une livre ; d'*électuaire catholicum*, une once ; d'*huile d'olives* ou de *miel mercurial*, deux onces : on peut ajoûter une demi once de *ſel de Glauber.*

PRENEZ de *caſſe en bâtons* concaſſés, ſix onces ; *feuilles de violette & de mauve*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & reduire à une livre : paſſez.

Pour l'anus.

PRENEZ de *séné*, une demi-once; faites bouillir dans une livre de *décoction émolliente*: passez: délayez dans la colature une once de *diaphœnic* & deux onces de *miel mercurial*.

PRENEZ *feuilles de gratiole & de guimauve*, de chaque une poignée; de *fleurs de camomille*, une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez: ajoûtez à la colature une once de *catholicum*.

LAVEMENS CARMINATIFS.

PRENEZ de *fleurs de camomille*, deux poignées; de *baies de laurier*, deux gros: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre: passez: ajoûtez à la colature une demi-once d'*huile de laurier*: mêlez.

PRENEZ de *feuilles d'hyssope*, une poignée; de *fleurs de camomille*, une demi-poignée; de *semences d'anis*, un gros; de *baies de genièvre*, deux gros: faites bouillir dans une suffisante quantité d'*eau* & de *vin*: passez: délayez dans la colature une once d'*électuaire de baies de laurier*.

PRENEZ de *baies de genièvre*, une demi-once; *feuilles de mauve* & *de pouliot*, de chaque une demi-poignée: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à douze onces: sur la fin ajoûtez une demi-poignée de *sommités de rhue*: passez: ajoûtez à la colature *miel mercurial* & *huile de rhue*, de chaque deux onces.

PRENEZ *feuilles de mercuriale*, une poignée; *fleurs de camomille* & *de mélilot*, de chaque une demi-poignée; de *semences d'anis*, un gros: faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau,

POUR L'ANUS.

& réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature une once d'*électuaire de baies de laurier.*

LAVEMENS ANODYNS.

PRENEZ *feuilles de guimauve* & *de bouillon-blanc*, de chaque une poignée; de *têtes de pavot blanc*, contuſes, deux gros; de *graine de lin*, une once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à douze onces : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces d'*huiles d'amandes douces.*

PRENEZ de *lait de vache*, douze onces; des *jaunes d'œufs*, au nombre de deux : mêlez : ajoûtez une once de *ſyrop de pavot blanc.*

PRENEZ de *mucilage de ſemences de pſyllium*, extrait par l'*eau de roſes*, douze onces; *huile d'amandes douces* & *beurre non ſalé*, de chaque deux onces : délayez deux grains de *laudanum* ou de *philonium romanum*, depuis un demi gros juſqu'à un gros.

PRENEZ *vin rouge* & *huile de lin*, de chaque ſix onces; d'*huile de rhue*, une demi-once; de *teinture anodyne*, trente gouttes, ou deux onces d'*onguent populeum.*

PRENEZ d'*opium*, quatre grains : faites diſſoudre dans dix onces d'*eau de coquelicot* : ajoûtez une demi-once de *diaſcordium* & *un jaune d'œuf* : mêlez; pour un lavement, qui ſe prendra à l'heure ordinaire du ſommeil du malade.

LAVEMENS ASTRINGENS.

PRENEZ d'*écorce de grenade*, une demi-once; de *roſes rouges*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *lait de vache*, &

réduire à une demi-livre : paſſez : délayez dans la colature trois gros d'*électuaire diaſcordium.*

POUR L'ANUS.

PRENEZ de *baies de geniévre*, deux onces ; *roſes rouges* & *fleurs de camomille*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à douze onces : paſſez : ajoûtez à la colature une demi-once de *térébenthine* diſſoute dans du *jaune d'œuf.*

PRENEZ d'*électuaire diaſcordium*, une demi-once ; de *thériaque*, deux gros : délayez & faites bouillir légerement dans une ſuffiſante quantité de *lait de vache* ; pour faire deux lavemens.

LAVEMENS DÉTERSIFS.

PRENEZ de *bouillon de tripes*, ou de *tête de mouton*, dix onces ; de *ſucre rouge* ou *conſerve de roſes*, deux onces ; pour un lavement. On peut ſe ſervir également de l'*urine d'un enfant.*

PRENEZ de *lait de vache*, une demi-livre ; de *ſucre roſat*, une once ; deux *jaunes d'œufs* : mêlez.

PRENEZ de *térébenthine de Veniſe*, deux gros ; un *jaune d'œuf* : ces ſubſtances étant agitées & bien mêlées, ajoûtez une demi-once de *thériaque* & huit onces de *lait de vache :* mêlez.

PRENEZ de *térébenthine* diſſoute dans du *jaune d'œuf*, une demi-once ; de *miel roſat*, une once ; de *lait*, huit onces : mêlez.

PRENEZ *feuilles de plantain* & *de prêle*, de chaque une poignée ; *roſes de Provins* & *fleurs de mélilot*, de chaque une pincée : faites bouillir dans une livre d'eau : paſſez : ajoûtez à la colature trois gros de *ſucre roſat*, & un *jaune d'œuf.*

PRENEZ de *tête de pavot blanc*, depuis deux gros juſqu'à trois : faites bouillir dans une livre

POUR L'ANUS.

de *décoction d'orge* : paſſez : délayez dans la colature deux onces de *miel roſat*, une once de *ſucre roſat rouge*, & trois gros de *térébenthine* diſſoute dans du *jaune d'œuf*.

PRENEZ du *ſon pur* & *feuilles d'aigremoine*, de chaque une poignée ; de *ſommités de millepertuis*, une demi-poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à dix onces : paſſez : ajoûtez à la colature un *jaune d'œuf* & deux onces de *miel roſat*.

LAVEMENS ANTI-SEPTIQUES.

PRENEZ d'*orge entiere*, une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : ſur la fin, ajoûtez *feuilles de ſcordium* & *de petite centaurée*, de chaque une poignée : paſſez ; délayez dans la colature ſix gros d'*onguent ægyptiac* & une demi-once de *térébenthine* diſſoute dans du *jaune d'œuf* : mêlez.

PRENEZ de *vin rouge*, douze onces ; de *ſucre rouge*, une once ; d'*huile de noix*, trois onces ; de *thériaque*, deux gros.

LAVEMENS STIMULANS.

PRENEZ de *la décoction ordinaire à lavemens*, une livre : délayez d'*électuaire catholicum*, deux onces ; de *vin émétique trouble*, trois onces : faites fondre de *ſel gemme*, deux gros ; pour ſervir dans les affections comateuſes & la colique des peintres ou de plomb.

PRENEZ de *feuilles ſéches de tabac*, depuis deux gros juſqu'à une demi-once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : ajoûtez deux gros de *ſel gemme*.

PRENEZ de *pulpe de coloquinte*, depuis un

demi-gros jusqu'à un gros, dont vous ferez un nouet ; de *feuilles de tabac*, un gros : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau : passez : ajoûtez à la colature deux gros de *sel marin*, & deux onces de *miel mercurial*. Pour l'anus.

PRENEZ de *décoction de racines de guimauve*, une livre ; de *coloquinte*, depuis un gros jusqu'à deux : faites bouillir légérement : passez : délayez dans la colature une once d'*électuaire diaphœnic* & deux onces de *miel mercurial*.

PRENEZ de *feuilles de mercuriale*, une poignée ; *séné & pulpe de coloquinte*, de chaque deux gros ; de *feuilles de tabac*, un demi-gros : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : ajoûtez à la colature deux onces de *vin émétique trouble* & trois onces de *miel mercurial*.

PRENEZ de *racine de pyrethre*, une demi-once ; de *feuilles de bétoine*, une poignée ; de *semences de fenouil*, une pincée ; de *séné*, une demi-once ; d'*agaric*, deux gros : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau : passez : ajoûtez à la colature une once de *vin émétique trouble*, & une demi-once de *diaprun solutif* : mêlez.

LAVEMENS POUR LE TÉNESME OU LES ÉPREINTES.

PRENEZ de *bon vin*, quatre onces ; de *syrop de pavot blanc*, deux onces ; d'*électuaire diascordium*, deux gros ; de *blanc de baleine*, un gros ; deux *jaunes d'œufs* : mêlez.

PRENEZ de *racine d'aristoloche ronde*, une demi-once ; de *sommités de millepertuis*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre : passez : délayez dans la colature deux onces de *térébenthine*

POUR L'ANUS.

de Veniſe, diſſoute dans du *jaune d'œuf*; une demi-once d'*huile d'hypericum*, douze gouttes de *laudanum liquide*: mêlez; pour un clyſtere que l'on donnera en pluſieurs fois.

LAVEMENS VERMIFUGES.

PRENEZ de *racine de fougere mâle*, une once; *feuilles d'abſinthe* & *de tanaiſie*, de chaque une demi-poignée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre: ajoûtez une once d'*huile d'hypericum*.

PRENEZ de *lait de vache*, une livre; deux *jaunes d'œufs*; deux gros de *thériaque ancienne*.

PRENEZ de *gratiole verte*, une poignée; *ſommités d'abſinthe* & *de petite centaurée*, de chaque une demi-poignée; de *poudre contre les vers*, ou barbotine, une demi-once: faites bouillir dans une quantité ſuffiſante de *petit-lait*, & réduire à une demi-livre: pour un lavement propre à faire mourir les vers aſcarides.

PRENEZ *racines d'ariſtoloche ronde* & *de gentiane*, de chaque une once; *feuilles d'abſinthe* & *d'aurone*, de chaque une poignée: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'au, & réduire à douze onces: paſſez: ajoûtez à la colature quatre onces de *leſſive commune*; pour un lavement qu'on mêlera peu-à-peu.

LAVEM. POUR LA COLIQUE MINÉR. ET VÉGÉTALE.

PRENEZ *vin rouge* & *huile de noix*, de chaque ſix onces: mêlez; pour un clyſtere.

PRENEZ de *décoction émolliente*, douze onces; d'*électuaire diaphœnic*, une once; de *vin émétique trouble*, trois onces.

PRENEZ de *pulpe de coloquinte*, un gros: faite

bouillir dans une ſuffiſante quantité de *vin blanc*, & reduire à huit onces : ajoûtez *miel mercurial* & *huile de noix*, de chaque trois onces.

POUR L'ANUS.

PRENEZ *ſéné* & *pulpe de coloquinte*, de chaque deux gros : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *décoction émolliente* : paſſez : délayez dans la colature une demi-once de *bénedicte laxative*, deux onces de *miel mercurial*, & une once de *vin émétique*.

LAVEMENS POUR LES ACCÈS DE NÉPHRÉTIQUE.

PRENEZ de *décoction de fleurs de camomille*, douze onces ; *térébenthine* diſſoute dans du *jaune d'œuf*, & *miel commun*, de chaque une demi-once.

PRENEZ de *lait de vache*, douze onces ; de *térébenthine* diſſoute dans un *jaune d'œuf*, une once ; de *thériaque*, deux gros.

PRENEZ *racines de guimauve & de nénuphar*, de chaque une once ; de *feuilles de mauve*, une poignée ; *graines de lin & de fénugrec*, de chaque une demi-once : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces d'*huile de noix* & deux gros de *térébenthine* diſſoute dans du *jaune d'œuf*.

LAVEMENS ANTI-HYSTÉRIQUES.

PRENEZ *feuilles de matricaire & de mercuriale*, de chaque une poignée : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à une livre : paſſez : ajoûtez à la colature trois onces de *miel mercurial*, & deux onces d'*huile de rhue*.

PRENEZ *feuilles d'armoiſe & de rhue*, de chaque une poignée ; de *ſemence d'anis*, une pincée :

POUR L'ANUS

faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à dix onces : passez : délayez dans la colature une demi once de *bénédicte laxative*.

LAVEMENS FÉBRIFUGES.

PRENEZ de *feuilles marjolaine*, deux poignées : faites bouillir légérement dans une suffisante quantité d'eau : passez : ajoûtez à la colature trois onces d'*huile de laurier*.

PRENEZ de *quinquina*, une once : faites bouillir dans deux livres d'eau, & réduire à moitié ; pour un lavement que l'on répétera de quatre en quatre heures.

PRENEZ de *têtes de pavot blanc* contuses, deux gros ; de *quinquina* broyé grossiérement, depuis une demi-once jusqu'à une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à une livre.

PRENEZ de *quinquina*, une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à douze onces : passez : ajoûtez à la colature un gros de *thériaque*, ou une demi-once de *syrop diacode* ; pour un lavement que l'on donnera une ou deux fois par jour.

LAVEMENS NOURRISSANS.

PRENEZ de *bon bouillon*, une livre ; de *bon vin*, un verre ; deux *jaunes d'œufs* : mêlez ; pour un clystere que l'on donnera plus ou moins souvent, suivant les circonstances.

PRENEZ *bouillon de bœuf & de chapon*, de chaque une livre ; de *crême d'orge*, une demi-livre ; de *bon vin*, quatre onces ; de *sucre rosat*, une once ; de *pain de froment* séché & pulvérisé, une demi-once ; deux *jaunes d'œufs* : mêlez ;

pour faire du tout deux ou trois lavemens. On recommande ces lavemens dans les cas d'eſquinancie, de tumeurs à la gorge qui empêchent d'avaler, d'obſtructions au pylore, de la paralyſie du goſier, &c. & toutes les fois que les alimens ne peuvent parvenir dans l'eſtomac ou y reſter. Avant de donner ces lavemens, il faut évacuer les gros inteſtins par des lavemens ordinaires.

Pour l'anus.

Suppositoires stimulans.

Prenez de *miel commun*, deux onces; de *ſel marin*, un gros : faites bouillir à petit feu, juſqu'à ce que le mêlange ſoit durci & puiſſe prendre la forme d'un ſuppoſitoire que l'on frotte d'*huile* ou de beurre.

Prenez *agaric pulvériſé* & *ſel gemme*, de chaque un gros : mêlez : faites un ſuppoſitoire avec deux onces de *miel cuit*.

Prenez *trochiſques alhandal* & *diagrede*, de chaque un ſcrupule ; de *ſel gemme*, un gros : mêlez le tout avec deux onces de *miel épaiſſi* ; pour faire des ſuppoſitoires.

Prenez du *miel cuit* juſqu'à la conſiſtance convenable, une once ; de *ſel ammoniac*, un gros ; *racine d'hellébore blanc* & *trochiſques alhandal*, de chaque un demi-ſcrupule ; de l'*euphorbe*, deux grains : mêlez exactement, & formez deux ſuppoſitoires, qu'on oindra avant de les introduire avec l'*huile de caſtor*. On en uſe contre les affections ſoporeuſes.

Prenez de *l'aloës* & *du ſel gemme*, de chaque un ſcrupule ; de la *poudre de coloquinte*, quinze grains ; *miel*, ce qu'il faut. On le fera épaiſſir au

POUR L'ANUS.

feu, pour en former un ſuppoſitoire qu'on eſtime propre à rappeller les régles.

SUPPOSITOIRES ANODYNS.

PRENEZ de *graiſſe de cerf*, deux gros; de *cire jaune*, un gros; de *céruſe*, un demi-ſcrupule; d'*opium*, trois grains: mêlez; pour former des ſuppoſitoires.

PRENEZ *opium*, *ſafran* & *caſtoreum*, de chaque un demi-ſcrupule: faites avec du *miel épaiſſi* un ſuppoſitoire, que vous retirerez au bout d'une demi-heure.

SUPPOSITOIRE VERMIFUGE.

PRENEZ *fiel de bœuf* & *ſuc d'abſinthe*, épaiſſis par la cuiſſon, de chaque un ſcrupule; *myrrhe* & *aloës*, de chaque un demi-ſcrupule: mêlez avec du *miel épaiſſi au feu*.

SUPPOSITOIRE ASTRINGENT.

PRENEZ *maſtic* & *ſang-dragon*, de chaque un ſcrupule; de *ſemences de ſumach* pulvériſé, un demi ſcrupule: mêlez avec du *miel cuit*; pour remédier à la chûte de l'anus.

FOMENTATIONS ET FUMIGATIONS ADOUCISSANT.

PRENEZ *feuilles de mauve* & *de bouillon-blanc*, de chaque deux poignées; de *ſemences de juſquiame*, une once: faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à deux livres; pour une décoction dont on fera des fomentations à l'anus, ou dont le malade recevra la vapeur au moyen d'un ſiége percé. Ce remede eſt propre pour les hémorrhoïdes gonflées & douloureuſes.

Pour l'anus.

PRENEZ *feuilles de violette* & *de jusquiame*, de chaque une poignée ; *semences de lin* & *de coings*, de chaque une demi-poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, & réduire à deux livres ; pour servir en fomentations ou en fumigations, afin de dissiper le ténesme & les épreintes ; & dans ce dernier cas, le malade recevra la vapeur au moyen d'un siége percé.

FOMENT. ASTRINGENTE ET BAINS DE VAPEUR.

PRENEZ d'*écorce de grenade*, deux onces ; de *semences de sumach*, une once ; de *mastic*, un gros : faites bouillir dans une suffisante quantité de *vin rouge*, & réduire à deux livres ; pour servir en fomentations & en bains de vapeur, dont il convient de faire usage dans le cas de chûte du fondement.

FUMIG. POUR LA CHUTE DE L'ANUS OU DU BOYAU.

PRENEZ *encens*, *succin* & *écorce de grenade*, de chaque une demi-once : réduisez le tout en une poudre grossiere qui se mettra sur des charbons, & dont on fera en sorte que la fumée touche les parties malades.

LINIMENS ADOUCISSANS.

PRENEZ d'*huile d'œufs*, deux onces ; d'*opium*, six grains : mêlez ; pour oindre les hémorrhoïdes externes.

PRENEZ de *fleurs de soufre*, deux gros ; d'*huile d'œufs*, une demi-once ; d'*huile rosat*, une once : mêlez ; pour un liniment.

PRENEZ d'*onguent populeum*, une once ; de *baume tranquille*, six gros ; d'*huile de graines de lin*, deux gros : mêlez.

POUR L'ANUS.

PRENEZ de *ſel de Saturne*, une demi-once ; *huile de camomille*, *huile roſat* & *ſuc de capillaire du Canada*, de chaque deux onces : mêlez.

PRENEZ *onguent blanc de Rhaſis* & *onguent populeum*, de chaque une once ; un *jaune d'œuf* ; un demi-gros de *ſafran* en poudre, douze grains d'*opium* : mêlez ; pour un liniment.

PRENEZ d'*onguent populeum*, une once ; d'*huile de ſuccin*, deux gros : mêlez ; pour faire un onguent propre à guérir les hémorrhoïdes.

LINIMENS POUR LA CHUTE DU BOYAU.

PRENEZ d'*onguent populeum*, deux onces ; d'*huile d'œufs*, ſix gros ; de *ſucre de Saturne*, un demi-gros ; d'*opium*, huit grains ; d'*huile de ſuccin*, quinze gouttes : mêlez.

PRENEZ de *blanc de baleine*, trois gros ; d'*huile de juſquiame*, un gros ; de *camphre*, ſix grains ; de *ſafran*, dix grains ; d'*huile d'œufs*, une quantité ſuffiſante ; pour employer en liniment.

PRENEZ d'*onguent roſat*, deux onces ; de *mercure crud*, deux gros : mêlez ſelon l'art ; pour ſervir en liniment ſur les hémorrhoïdes enflées & douloureuſes.

POUDRE ASTRINGENTE.

PRENEZ *maſtic*, *colophane*, *ſang-dragon* & *cachou*, de chaque la quantité que vous jugerez néceſſaire : mêlez : réduiſez en poudre ; elle s'applique ſur le boyau ou anus relâché & ſortant.

POUR L'ANUS.

COMMENTAIRES.

(1.) LE SON DE FROMENT. *Furfur.*

On met communément ce ſon au nombre des médicamens pectoraux & adouciſſans ; c'eſt pourquoi il ſe preſcrit quelquefois en tiſane aux perſonnes qui touſſent ; & la doſe du ſon de froment eſt d'une poignée pour douze livres d'eau ; mais il eſt plus commun de l'employer comme adouciſſant & déterſif en décoction qui ſert pour lavement, que ces propriétés font recommander pour diminuer la chaleur des entrailles, ainſi que contre la dyſſenterie & les autres flux de ventre.

(2.) LE MIEL VIOLAT. *Mel violatum.*

Il ſe prépare en faiſant infuſer chaudement, durant douze heures, des fleurs de violette que l'on exprime en les retirant de l'infuſion : celle-ci ſe met enſuite ſur le feu avec du miel, juſqu'à ce que le mélange ait la conſiſtance de ſyrop. Souvent on en fait entrer depuis deux onces juſqu'à trois dans les lavemens pour rafraîchir & rendre le ventre libre.

(3.) LA MERCURIALE MALE. *Mercurialis teſticulata, ſive mas Dioſcoridis. C. B. P.*

La mercuriale femelle. *Mercurialis ſpicata, ſive fœmina Dioſcoridis. C. B. P.*

Ces deux eſpeces de mercuriale ſe mettent au nombre des médicamens laxatifs & des apéritifs ; elles ſont quelquefois utiles dans la cachéxie. On les preſcrit en décoction ou en infuſion, à la doſe d'une poignée pour chaque livre d'eau : on en fait prendre auſſi le ſuc tiré par expreſſion ;

Pour l'anus.

ſa doſe eſt d'environ quatre onces. Le ſyrop de mercuriale emprunte principalement ſes vertus de la gentiane : enfin, la mercuriale eſt du nombre des remedes émolliens externes les plus uſités, & s'emploie en lavemens, fomentations & cataplaſmes.

(4.) LA GRATIOLE, l'herbe à pauvre homme. *Gratiola, J. B. Digitalis minima Gratiola dicta. Inſt. rei herb.*

Toute cette plante, qui a une très grande amertume, ſe met au nombre des purgatifs hydragogues; elle fait quelquefois vomir. Ces propriétés la font employer dans l'hydropiſie aſcite, ainſi que dans les fiévres intermittentes les plus opiniâtres. Elle s'ordonne ou en ſubſtance, & ſa doſe eſt depuis dix grains juſqu'à un ſcrupule; ou en infuſion, dans laquelle il en entre depuis un ſcrupule juſqu'à deux, & rarement davantage. Quand on prend ce médicament à petite doſe, il ne produit pas d'évacuation; mais il fait mourir les vers & leve les obſtructions. On emploie plus fréquemment la décoction de gratiole, pour compoſer des lavemens purgatifs & vermifuges : dans ce cas, il entre depuis une demie-poignée juſqu'à une poignée de la plante dans la décoction. Les gens de la campagne ſont preſque les ſeuls qui s'en ſervent à d'autres uſages. Nous ne devons pas manquer d'avertir que l'on ſubſtitue quelquefois la racine de gratiole à l'ipécacuanha; mais mal-à-propos regarde-t-on cette plante comme ſuccédanée de la racine du Breſil.

(5.) L'ÉLECTUAIRE DIAPHŒNIC. Le diaphœnic. *Diaphœnicum.*

Cet électuaire, qui eſt d'un uſage très commun, ſe compoſe avec de la pulpe de dattes, du

ſucre

sucre d'orge, & des amandes pilées que l'on fait cuire avec du miel, & à quoi on ajoûte du diagrede, du turbith avec du gingembre, du poivre, de la canelle, &c. On met ce médicament au nombre des électuaires drastiques ou qui purgent avec violence, c'est pourquoi il est recommandé dans les affections comateuses, ainsi que dans le traitement de l'hydropisie; sa dose est depuis deux gros jusqu'à une demi-once. Rarement fait-on prendre ici cet électuaire intérieurement : son usage le plus commun, & qui a le moins d'inconvéniens, est dans les lavemens purgatifs, & il en entre depuis une once jusqu'à deux.

POUR L'ANUS.

(6.) LA BÉNÉDICTE LAXATIVE. *Benedicta laxativa.*

Il entre dans cet électuaire un très grand nombre de médicamens, & entre autres le turbith végétal, l'ésule ou réveille-matin, le diagrede, les hermodattes, à quoi l'on joint des clous de girofle, du gingembre, du poivre, des cardamomes, du macis & du safran, avec des semences de fenouil, d'ache, de persil, &c. Le miel sert d'excipient à toutes ces substances, & donne au mélange la consistance d'électuaire. C'est un purgatif très fort, qui ne s'emploie qu'en lavement : il passe aussi pour carminatif & anti-hystérique. Pour l'ordinaire on en délaie dans un lavement, depuis trois gros jusqu'à une once.

(7.) LA CAMOMILLE ROMAINE. *Chamæmelum nobile seu leucanthemum odoratius, C. B. P.*

La camomille ordinaire. *Camæmelum vulgare, leucanthemum Dioscoridis, C. B. P.*

Ces deux especes de camomille sont d'un usage journalier : mais on emploie la premiere

POUR L'ANUS.

par préférence, parcequ'elle paroît plus active, étant plus odorante & plus amere que l'autre. Leurs fleurs ſont antiſpaſmodiques : elles font ceſſer les fiévres intermittentes & diſſipent les vents ; on en vante principalement l'uſage dans les affections hyſtériques & hypocondriaques, ainſi que dans la colique venteuſe, convulſive, ou de toute autre nature, contre laquelle Baglivi regardoit cette plante comme ſpécifique. Ces fleurs ſe preſcrivent en infuſion ou en décoction ; leur doſe eſt depuis une demi-poignée juſqu'à une poignée, pour chaque livre de décoction. On boit auſſi depuis deux juſqu'à trois onces du ſuc que l'on tire de cette plante par expreſſion : rien n'empêche de la faire prendre en ſubſtance, depuis un demi-gros juſqu'à deux gros, mais cette méthode eſt peu uſitée & peu utile. Il eſt bien plus fréquent d'employer les fleurs en lavemens, fomentations ou cataplaſmes, parcequ'elles ſont à un haut dégré émollientes & anodynes. Par ces propriétés, elles paſſent pour ſalutaires contre les tranchées ou coliques : elles diminuent la violence des attaques de néphrétique : elles rendent ſupportables les douleurs de goutte & de rhumatiſme. On ſe trouve bien de les appliquer ſur les mammelles enflées & tendues : enfin elles rendent plus ſouples les membres devenus trop roides ; & quand on a cette derniere indication à remplir, on ſe ſert principalement de l'huile de camomille dont nous aurons occaſion de parler.

(8.) LE MÉLILOT ORDINAIRE. *Melilotus officinarum Germaniæ, C. B. P.*

Le grand mélilot. *Melilotus vulgaris altiſſima, fruteſcens, flore luteo. Inſt. rei. herb.*

L'on emploie aux uſages internes & externes

les fleurs de ces deux eſpeces de mélilot, qu'on regarde comme des médicamens adouciſſans, anodyns, émolliens & carminatifs. Par ces propriétés, elles ſont utiles dans les coliques, ainſi que dans les embarras qui ſe forment aux reins, & quand il y a à craindre qu'il ne ſurvienne de l'inflammation dans les entrailles. Une poignée de fleurs de mélilot, qui ont bouilli dans quatre livres d'eau, forme une tiſane que l'on fait boire par verrées, dans les cas indiqués ci-deſſus; mais il arrive plus ſouvent qu'elles ſervent, avec les fleurs de camomille, pour compoſer des lavemens émolliens & déterſifs, des fomentations & des cataplaſmes réſolutifs ou anodyns.

POUR L'ANUS.

(9.) LE MIEL DE ROMARIN. *Mel anthoſatum.*

Ce miel ſe prépare en mettant en digeſtion & expoſant au ſoleil, durant quinze jours, des fleurs & des feuilles de romarin dans du miel: on en fait prendre depuis deux onces juſqu'à trois: il rend les lavemens dans leſquels il entre, carminatifs, anti-hyſtériques & ſtimulans.

(10.) LE MIEL MERCURIAL ou de mercuriale. *Mel mercuriale.*

On prépare ce miel compoſé, en faiſant cuire du miel & du ſuc de mercuriale enſemble, juſqu'à ce qu'ils ſoient épaiſſis en conſiſtance de ſyrop. Le miel mercurial entre communément, ainſi que le miel précédent, dans la compoſition des lavemens laxatifs, carminatifs & anti-hyſtériques; ſa doſe n'eſt pas différente.

(11.) LE GRAND *PHILONIUM*. Le *philonium* romain. *Philonium romanum.*

Ce médicament eſt un électuaire narcotique, qui emprunte ſes principales propriétés de l'*opium*, de la ſemence de juſquiame, du *caſto-*

POUR L'ANUS.

reum & du ſafran, auxquels on ajoûte du poivre, de la canelle, du *caſſia-lignea*, du *coſtus*, de la racine de zédoaire, &c. & dont l'excipient eſt le miel, ainſi que pour la plûpart des électuaires. D'habiles praticiens défendent l'uſage interne du *philonium*, & ſelon eux ce n'eſt qu'avec réſerve & précaution qu'on peut l'ordonner, même en lavement. Il eſt d'uſage d'en faire entrer juſqu'à un ou deux gros dans un lavement; quelques praticiens n'oſent pas en preſcrire plus d'un ſcrupule, tandis que d'autres en font hardiment prendre juſqu'à trois gros. On ne riſque pas, à ce que je crois, de l'employer, en commençant par une petite doſe, que l'on augmente peu-à peu, en obſervant ſes effets.

(12.) LE SUCRE ROSAT. *Saccharum roſatum rubrum.*

Ce ſucre ſe prépare en faiſant fondre & cuire du ſucre dans de l'eau de roſes rouges, juſqu'à ce que le mélange ait la conſiſtance d'extrait. On le colore en rouge, en ajoûtant quelques gouttes d'eſprit de vitriol. Ce ſucre roſat, pris intérieurement, rétablit les forces digeſtives de l'eſtomac : dans ce cas, ſa doſe eſt depuis un gros juſqu'à trois; mais il eſt rare qu'il s'emploie à cet uſage. On le fait entrer plus communément dans les lavemens déterſifs & anti-dyſſenteriques; la doſe eſt alors depuis une once juſqu'à trois.

(13.) *VULVARIA Taber. Icon. Chenopodium fœtidum, inſt. rei. herb.*

Cette plante, qui a reçu ſon nom de la reſſemblance qu'à ſon odeur forte, avec celle des parties génitales des femmes, s'emploie ſeulement à l'extérieur, comme médicament carmi-

natif, sédatif, ou calmant, & anti-hystérique. Ces propriétés la font entrer non-seulement dans les lavemens, mais encore dans les fomentations & les cataplasmes destinés à remplir les indications dont il s'agit.

Pour l'anus.

(14.) Le bouillon-blanc. *Verbascum mas, latifolium luteum, C. B. P.*

Verbascum nigrum flore ex luteo purpurascente, C. B. P.

Verbascum fœmina flore luteo majore, C. B. P.

Les fleurs de ces trois especes de bouillon-blanc se prennent en infusion comme du thé. Elles passent pour anodynes : cette propriété en rend l'usage salutaire dans la toux : elles facilitent quelquefois l'expectoration : on les a aussi employées avec succès contre les tranchées & les autres douleurs des entrailles. On met les feuilles de bouillon-blanc au nombre des adoucissans & des résolutifs externes : c'est pourquoi on les recommande sous la forme de lavement ou de fomentation, pour diminuer les épreintes & les douleurs des hémorrhoïdes ; ou bien on reçoit la vapeur de la décoction sur la partie où est le mal.

(15.) La linaire. *Linaria vulgaris lutea, flore majore, C. B. P.*

Cette plante, employée à l'extérieur, passe pour résolutive & adoucissante. On la fait bouillir dans du lait qui sert en fomentations ; ou le tout s'emploie en cataplasme ; & ces remedes sont propres à diminuer les douleurs violentes des hémorhroïdes : rarement la linaire a-t-elle d'autres usages.

POUR LES EXTRÉM.

MÉDICAMENS

Usités pour certaines maladies des membres ou extrémités.

LES médicamens externes que nous avons renfermés dans cet article, pour suivre le plan que nous nous sommes proposé, ne paroîtront pas devoir se trouver ensemble, non plus que ceux de l'article précédent, parcequ'ils sont destinés au traitement de plusieurs maladies très différentes, comme les engelures, les panaris, l'enflure des jambes, les tumeurs froides ou blanches des membres, les entorses & foulures, la goutte & les cors aux pieds. Nous avons cru devoir joindre aux remedes magistraux de cet article des bains de pieds, que l'on peut employer avec succès, soit pour fortifier ces parties ou même tout le corps, soit pour dissiper les insomnies ou procurer du sommeil. Les médicamens, dont on se sert pour guérir les engelures, sont les résolutifs & les anodyns : ce sont des émolliens & des maturatifs que l'on met sur les panaris ; les classes des fortifians & des résolutifs fournissent des remedes salutaires dans les enflures des jambes : on prend de même dans les différentes classes les remedes propres à chaque partie & à chaque maladie. Il suffira de faire remarquer, au sujet des lotions narcotiques qui terminent ces formules magistrales, que l'effet quelquefois très prompt, qui suit leur usage, dépend moins de l'immersion du pied dans la liqueur narcotique, que de la vapeur ou fumée qui

s'en éleve & entre pour l'ordinaire dans le corps, par la bouche & les narines. Enfin, il n'y a perſonne qui n'ait entendu parler des topiques que l'on applique au poignet, dans le dedans de la main & à la plante des pieds, auxquels on attribue des vertus febrifuges ou autres : comme ce ne ſont pas des remedes ſur leſquels on puiſſe compter, & que la plûpart des ſuccès qu'on leur attribue ont eu d'autres cauſes, nous n'en parlerons pas.

Pour les extrémit.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX

Pour les engelures.

Les feuilles de raifort ſauvage, de pain-de-pourceau... les fleurs de ſureau & de camomille... les ſemences de juſquiame, pour ſervir en fumigations... le camphre ; le ſel ammoniac... le blanc de baleine, l'huile d'olives ; la moëlle de cerf, le ſavon ; l'eau-de-vie, l'eſprit de ſel ammoniac... le baume tranquille ; l'emplâtre de ſavon (1).

Pour l'enflure ou l'œdeme des jambes.

Les feuilles d'eupatoire, de ſureau, de concombre ſauvage... les fleurs de camomille, de tanaiſie, de ſureau ; les baies de geniévre.... l'eſprit-de-vin, l'eſprit-de-vinaigre... l'eau de chaux (2), la leſſive de cendres de ſarment (3)... l'alun, le ſoufre, l'antimoine.

Pour les tumeurs des membres.

Le vinaigre, le bol d'Arménie... la myrrhe, le maſtic.

POUR LES EXTRÉMIT.

Pour les entorſes & foulures.

Le bon vin rouge... l'abſinthe, les baies de geniévre, les fleurs de ſureau, les roſes rouges.

Pour la goutte.

La grande joubarbe, l'ivette (4), l'aurone... les fleurs de ſureau, de primevere, le ſafran... le ſel ammoniac, le ſel de tartre, le camphre, le ſavon.... l'eau de fleurs de ſureau, de frai de grenouille... l'eſprit de ſel ammoniac, le ſel marin... l'emplâtre ſavonneux, l'emplâtre contre la goutte (5).

Pour les cors des pieds.

Les feuilles d'orpin (6), de grande joubarbe... le *galbanum*, la gomme ammoniac.

Fortifiants.

La ſauge, le romarin, la tanaiſie, l'abſinthe... les roſes rouges ou de Provins; les baies de geniévre... l'alun, le ſel marin, le vin.

Narcotiques.

La morelle, la juſquiame... les têtes de pavot blanc.

Fébrifuge.

L'aile (7), appliqué ſur le poignet, eſt un des plus célebres des prétendus fébrifuges populaires.

Pour les extrémit.

MÉDICAMENS MAGISTRAUX.

Lotions pour les engelures.

Prenez d'*eau-de-vie*, une demi-livre ; *sel ammoniac* & *camphre*, de chaque deux gros : mêlez ; pour être employé en lotions. La seule *eau-de-vie* & *le vin chaud* sont encore employés utilement.

Prenez *feuilles de pain-de-pourceau*, deux poignées ; *fleurs de sureau*, une poignée : faites bouillir dans deux livres de *bon vin* : passez : faites fondre dans la colature deux gros de sel ammoniac.

Prenez *feuilles de cyclamen* & *fleurs de camomille*, de chaque une poignée ; *savon* & *sel ammoniac*, de chaque un gros : faites-les infuser dans trois livres d'eau bouillante.

Linimens pour les engelures.

Prenez de *baume tranquille*, une once ; de *moëlle de cerf*, une demi-once ; de *blanc de baleine*, deux gros : faites liquéfier au bain-marie : après avoir éloigné le mêlange du feu, ajoûtez *huile de térébenthine* & *esprit de sel ammoniac*, de chaque deux gros.

Prenez de *la graisse de porc fraîche*, trois onces : faites-la fondre au bain-marie, & ajoûtez *la bile* qu'on trouve dans la véscule du même animal : mêlez ; pour un liniment.

Fomentation pour les panaris.

Prenez *fleurs de camomille*, *de bouillon-blanc*

POUR LES EXTRÉMIT.

& *de ſureau*, de chaque une demi-poignée; *farine de fénugrec & de graine de lin*, de chaque deux gros : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité de *lait de vache*, & réduire à une livre : paſſez ; pour faire des fomentations.

FOMENT. POUR L'ENFLURE ŒDÉMAT. DES JAMB.

PRENEZ de *cendres de ſarment*, deux livres : faites infuſer ſuivant l'art dans douze livres d'eau : paſſez ; la colature s'emploiera tiéde en fomentations.

PRENEZ *eſprit-de-vin* & *vinaigre*, de chaque ſix onces ; de *ſel commun*, deux gros : mêlez.

PRENEZ *ſoufre vif* pulvériſé & *baies de genié-vre* concaſſées, de chaque deux onces : faites bouillir dans une livre d'*eau de chaux* & une livre de *leſſive de cendres de ſarment* : paſſez. La colature ſervira en fomentations.

PRENEZ *feuilles de ſureau & de concombre ſauvage*, de chaque deux poignées ; *fleurs de camomille & de ſureau*, de chaque une demi-poignée ; d'*antimoine crud*, une demi-livre ; d'*alun*, deux onces : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, & réduire à quatre livres.

FOMENTATION POUR LES TUMEURS BLANCHES.

PRENEZ de *litharge*, une demi-livre ; de *bol d'Arménie*, une once ; *maſtic* & *myrrhe*, de chaque une demi-once : faites bouillir durant une demi heure dans une ſuffiſante quantité de *vinaigre fort*, & réduire à deux livres, qu'on emploiera en fomentations.

FOMENTATION POUR LES ENTORSES.

PRENEZ *feuilles d'abſinthe & fleurs de ſureau*,

de chaque une poignée ; de *roſes rouges*, une demi-poignée ; de *baies de geniévre*, deux onces : faites bouillir dans deux livres de *vin rouge*.

Pour les extrémit.

CATAPLASME POUR LES ENTORSES.

PRENEZ deux livres de *ſon* bien dépouillé de ſa farine : faites le bouillir dans ce qu'il faut d'*eau & de vinaigre*, à égale quantité ; pour un cataplaſme qu'il faut renouveller ſouvent.

FOMENTATIONS POUR LA GOUTTE.

PRENEZ de *ſafran*, un demi-gros : mettez infuſer dans une livre d'*eau de fleurs de ſureau*.

PRENEZ *feuilles d'ivette & d'aurone*, de chaque quatre poignées : faites bouillir dans ſix livres d'eau, & réduire à quatre livres : paſſez : faites fondre dans la colature *ſel de tartre & ſel ammoniac*, de chaque deux onces.

CATAPL. POUR LES DOUL. DE LA GOUTTE SCIAT.

PRENEZ de *racine fraîche de bryone blanche*, la quantité que vous jugerez néceſſaire : pilez : ajoûtez une quantité d'*huile de lin* ſuffiſante, pour que le mêlange ait la conſiſtance de cataplaſme ; appliquez-le chaud.

LINIMENT POUR LA GOUTTE.

PRENEZ de *ſavon de Veniſe*, deux onces ; de *camphre*, deux gros : faites diſſoudre dans une ſuffiſante quantité d'*eſprit-de-vin* : & ajoûtez une demi-once d'*eſprit de ſel ammoniac*.

BAINS DE PIEDS, PROPRES A FORTIFIER.

PRENEZ *feuilles de romarin & de ſauge*, de chaque quatre poignées ; de *baies de geniévre*,

POUR LES EXTRÉMIT.

une livre : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau, pour servir en bain de pieds, qui se prendra après les attaques de goutte.

PRENEZ *feuilles de sauge & d'absinthe*, de chaque deux poignées ; de *roses rouges*, une poignée ; *sel marin & alun*, de chaque une once : faites bouillir dans une suffisante quantité d'un mêlange d'*eau & de vin* ; pour servir en bain de pieds.

BAINS DE PIEDS PROPRES A ASSOUPIR.

PRENEZ de *feuilles de jusquiame*, deux poignées ; des *têtes de pavot blanc*, au nombre de douze : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau.

PRENEZ *feuilles de mauve & de morelle*, de chaque deux poignées ; des *têtes de pavot blanc*, au nombre de dix ; des *fleurs de nénuphar*, une poignée : faites bouillir dans une suffisante quantité d'*oxycrat* ; pour un bain de pieds, que l'on prendra à l'heure qu'on s'endormoit précédemment.

SINAPISMES.

PRENEZ de *mie de pain blanc*, deux onces ; *semence de moutarde* pulvérisée, une once ; d'*essence* ou *huile de girofle*, trente gouttes ; de *vinaigre*, trois onces ; de *miel*, une quantité suffisante pour donner au mêlange la consistance de cataplasme. Ce sinapisme s'applique à la plante des pieds & y doit rester jusqu'à ce qu'en appuyant le bout du doigt sur cette partie, elle ne blanchisse point.

PRENEZ *levain aigre & savon noir*, de chaque une once & demie ; de *sel de prunelle*, un gros ;

de *vinaigre de rhue*, une quantité ſuffiſante pour faire un cataplaſme deſtiné à être appliqué à la plante des pieds. POUR LES EXTRÉMIT.

COMMENTAIRES.

(1.) L'EMPLATRE SAVONNEUX. *Emplaſtrum ſaponaceum.*

Cet emplâtre ſe compoſe avec du *minium*, de la céruſe & du ſavon : auxquels la cire ſert d'excipient : il paſſe pour un puiſſant réſolutif, & on s'en ſert fréquemment contre les engelures.

(2.) L'EAU DE CHAUX. *Aqua calcis.*

Tout le monde connoît l'eau de chaux, ainſi que cette pierre commune qui acquiert par la calcination la nature de la chaux vive & qui étant enſuite expoſée long-temps à l'air, y perd cette qualité & ſes vertus. Sur une livre de chaux vive nouvellement faite, on verſe depuis ſix juſqu'à dix livres d'eau ; après que l'efferveſcence ordinaire eſt paſſée, on laiſſe la matiere en repos pendant vingt-quatre heures, afin que les molécules les plus groſſieres, les plus peſantes ſe précipitent au fond. Enſuite on verſe la liqueur en inclinant le vaſe, & on la filtre : la colature ſe conſerve pour le beſoin. On verſe une ſeconde fois de l'eau ſur le réſidu de la chaux, pour en retirer, en ſuivant le même procédé que ci-deſſus, ce qu'on nomme l'eau de chaux ſeconde. Ces deux eaux de chaux ne peuvent pas ſe conſerver plus de deux ou trois mois propres aux uſages médicinaux. L'une & l'autre s'emploient à l'extérieur comme de puiſſans médicamens ré-

POUR LES EXTRÉMIT.

solutifs : on en vante l'efficacité dans le traitement des tumeurs, tant sanguines que séreuses ; & elles s'appliquent principalement avec succès sur les jambes devenues œdémateuses : on se trouve bien encore de s'en servir dans les cas de brûlure ; l'eau de chaux en outre, est un dessicatif & un déterſif puissant. Par ces propriétés, son usage convient dans le traitement des ulceres putrides, sordides & rebelles : on en fait aussi des injections salutaires dans la gonorrhée & les fleurs blanches : enfin il en entre quelquefois dans les collyres déterſifs.

Quand on s'en sert à l'intérieur, elle est un excellent remede déterſif, c'est pourquoi on la recommande avec beaucoup de confiance contre les ulcérations des viscères & des poumons même. On peut en faire prendre jusqu'à une ou deux onces, deux ou trois fois par jour, pourvu qu'on la mêle avec du lait ou quelque tisane adouciſſante ; très souvent aussi on fait usage d'eau de chaux avec le lait, afin que cet aliment n'aigriſſe pas dans l'estomac ; en pareil cas, on met un demi-gros d'eau de chaux par livre de lait. Il n'y a pas lieu de douter que l'eau de chaux, prise intérieurement, ne produise l'effet des meilleurs déterſifs, & même ne mérite d'être comptée au nombre des remedes apéritifs & inciſifs : ainsi on ne doit pas être surpris qu'on la recommande dans les écrouelles, l'hydropisie, l'asthme, &c. Cette eau agit encore comme médicament absorbant ; ce qui fait qu'elle est propre à guérir certaines diarrhées & dyssenteries. Enfin, d'après des expériences récemment faites, on lui attribue la vertu lithontriptique, c'est-à-dire, de briser ou fondre les pierres engendrées

dans le corps, ſur-tout quand elle eſt compoſée avec huit livres d'eau & une livre de chaux faite avec des coquillages. Des praticiens célebres ont publié qu'on peut ſans danger faire prendre juſqu'à deux livres & même davantage de cette eau de chaux par jour; cependant nous croyons que la prudence exige qu'on ne porte pas la doſe ſi haut, du moins juſqu'à ce que l'uſage y ait habitué. Quelques éloges que l'on ait donnés à l'uſage interne de l'eau de chaux, il y a des médecins qui en redoutent les effets; quelques-uns même, fondés ſur leurs propres obſervations, n'héſitent pas à dire que ce remede eſt nuiſible, ſur-tout dans le cas de dégoût, & quand le ventre eſt reſſerré. Les perſonnes qui ſont dans l'atrophie, le maraſme, doivent l'éviter comme un poiſon, ainſi que celles qui ont de la diſpoſition à l'état inflammatoire, & qui ſont ſujettes aux hémorrhagies, &c. parcequ'il n'eſt pas poſſible de ſe diſſimuler que ce qui agit dans ce remede eſt une ſubſtance corroſive.

POUR LES EXTRÉMIT.

(3.) LA CENDRE DE SARMENT DE VIGNE. *Cinis ſarmentorum.*

En mettant cette cendre dans de l'eau, on a une leſſive que l'on peut faire boire, ainſi que celle qui ſe prépare avec les cendres de genêt, d'abſinthe, &c. Ces leſſives ont les mêmes vertus; cependant il eſt rare qu'on faſſe uſage intérieurement de la leſſive de cendre de ſarment: le plus ſouvent celle-ci s'applique ſur les tumeurs œdémateuſes des jambes. La leſſive deſtinée à ce dernier uſage eſt compoſée dans la proportion d'une ou deux onces de cendres pour chaque livre d'eau

POUR LES EXTRÉMIT.

(4.) L'YVETTE. *Chamæpitys lutea vulgaris folio trifido, C. B. P. Iva arthritica officinarum.*

Cette plante, qui eſt amere, & dont le goût a quelque choſe de ſaumâtre, ſe met au nombre des médicamens fortifians & céphaliques : quelques auteurs en recommandent auſſi l'uſage contre la paralyſie. Il eſt fort permis de douter des vertus réſolutives & anodynes qu'on lui attribue dans la goutte. Quoi qu'il en ſoit, l'ivette n'eſt preſque plus d'uſage en médecine, ſi ce n'eſt pour quelques compoſitions officinales. La doſe de l'ivette en ſubſtance eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux : il en entre une pincée dans chaque livre de décoction ou d'infuſion.

(5.) L'EMPLATRE DE TACHÉNIUS, contre la goutte. *Emplaſtrum antipodagricum Tachenii.*

Cet emplâtre ſe compoſe avec le camphre, le *caſtoreum*, la céruſe, le *minium*, auxquels le ſavon & l'huile roſat ſervent d'excipient. C'eſt un excellent remede anodyn & réſolutif, au moyen duquel on diminue les douleurs de goutte, tant pour la violence que pour la durée : ainſi l'emplâtre de Tachénius mérite d'être mis au nombre des plus puiſſans topiques contre la goutte.

(6.) L'ORPIN. *Telepium vulgare, C. B. Pin. Anacampſeros, ſive faba craſſa, Inſt. rei herb.*

Cette plante paſſe avec raiſon pour un médicament externe, émollient & adouciſſant : on lui reconnoît auſſi la vertu réſolutive & vulnéraire. Par ces propriétés, l'orpin eſt un remede ſalutaire dans les cas d'hémorrhoïdes enflées & douloureuſes : il calme d'une maniere ſurprenante les douleurs des cors des pieds ; c'eſt à-peu-près-là tous ſes uſages.

(7.) L'AIL.

(7.) L'AIL. *Allium ſativum, C. B. P.*

POUR LES EXTRÉMIT.

Quoique l'on ne regarde communement ce légume que comme propre à ſervir d'aſſaiſonnement aux alimens, néanmoins il a les effets d'un puiſſant alexipharmaque ; c'eſt pourquoi on l'appelle auſſi la *thériaque des payſans* Il ſuffit, dit-on, de tenir de l'ail dans ſa bouche, ou de le porter ſur ſoi, pour ſe garantir de la contagion : auſſi eſt il ordinaire de s'en ſervir à ces uſages durant la peſte & les maladies peſtilentielles. On a une preuve bien convaincante de la propriété alexipharmaque de l'ail dans les matelots, qui ne ſont pas attaqués de maladies contagieuſes, tant qu'ils ont de l'ail à leur diſpoſition, & dont ils deviennent bien tôt les victimes quand cet antidote leur manque. L'ail fortifie l'eſtomac & tue les vers : appliqué à la région de l'eſtomac, il excite la tranſpiration ; fait couler les urines qui en deviennent puantes. Cependant on ne doit pas regarder ce médicament comme incapable de faire du mal : en effet il y a des tempéramens qui n'en peuvent ſupporter l uſage, parceque tantôt il produit une trop forte chaleur, tantôt la tête en eſt affectée ; quelquefois il cauſe des hémorrhagies, &c. L'ail employé à l'extérieur, non-ſeulement fait périr les vers, mais produit auſſi l'effet réſolutif ; c'eſt à raiſon de cette derniere vertu qu'on en recommande l application ſur l.s parties attaquées de la goutte. On ne vante pas moins ſon efficacité contre les tumeurs les plus rebelles & écrouelleuſes. Nous avons parlé ci-deſſus de l épicarpe fébrifuge, qui ſe fait avec de l'ail pilé.

POUR LA PEAU.

MÉDICAMENS

Propres au traitement de certaines maladies de la peau.

IL NOUS reſte à traiter dans ce dernier article, & en ſuivant toujours notre plan, des médicamens externes que l'on a coutume de mettre en uſage, premiérement dans les maladies de la peau, & ſur-tout dans celles qui ſont accompagnées de démangeaiſon, après avoir eu ſoin de remédier préalablement à la cauſe qui a produit & qui entretient la maladie; ſecondement pour guérir les brûlures, dont le ſiege eſt principalement dans les tégumens; troiſiémement pour arracher ou faire tomber les poils qui ne peuvent reſter où ils ſe trouvent ſans y nuire; quatriémement pour faire périr les poux, & ceſſer la maladie pédiculaire ou dans laquelle ces inſectes s'engendrent très promptement; cinquiémement dans les affections vénériennes, & les autres maladies du même genre: ces derniers remedes s'emploient ſous la forme d'onguent, de fumigation; & leur action n'eſt autre que celle du mercure. Enfin nous ne devons pas manquer de parler des bains artificiels que l'on prépare & compoſe de maniere qu'ils approchent beaucoup des eaux thermales pour leurs effets, ſans que je prétende pour cela qu'ils ſoient auſſi efficaces que celles-ci; ces bains termineront notre article. Quant aux bains aromatiques, aux bains de marc d'olives, aux bains de lait, &c. & aux

bains de ſable, de ſon, de feuilles d'aulne, &c. échauffés par le ſoleil ou par le feu, & dans leſquels le corps ou une partie ſe trouve entouré de ces matieres, comme par l'eau d'un bain, nous en avons parlé au commencement de cet ouvrage.

POUR LA PEAU.

MÉDICAMENS SIMPLES ET OFFICINAUX.

Anti-pſoriques ou propres à guérir la gale.

LES racines d'aulnée, de patience ſauvage, de Bourgène (1).

Les feuilles de tabac, de paſſe rage (2).... le ſuc de limon, de chélidoine ou éclaire (3).

L'eau de frai de grenouille, de limaçons, les mucilages, les graiſſes ou axonges.... l'huile d'œufs, l'huile d'amandes douces, l'huile roſat, l'huile de laurier.... l'huile de buis, l'huile de papier, l'huile de myrrhe, l'huile de tartre par défaillance (4).... l'eſprit de-vin, l'eau-de vie camphrée.... le ſel marin, le ſel de Saturne, la tuthie, le ſoufre (5).... le benjoin, le ſtyrax liquide; l'onguent Napolitain.... le mercure précipité blanc.... les bains domeſtiques, & ſurtout ceux des eaux minérales les plus actives, comme les eaux de Plombieres, de Bourbon-Lancy, de Vichy, de Barèges, d'Aix-la-chapelle, de Digne, de Saint Amand, de Bagnols (6).

Pour les brûlures.

L'eau & le vin appliqués tiédes; l'oignon, la grande joubarbe... le blanc d'œuf, les mucilages, l'émulſion commune.... l'huile d'œuf, l'huile de chénevi.... l'encre à écrire, le ſel de

POUR LA PEAU.

Saturne, le sel marin, le camphre, le savon.... l'eau-de-vie, l'eau de la reine d'Hongrie, l'eau de chaux, l'onguent blanc de *Rhasis* (7), l'emplâtre de céruse.

Dépilatoires.

La lessive commune, très chargée du sel des cendres.... la chaux, l'orpiment.

Pour la maladie pédiculaire.

La cévadille (8), la semence de staphisaigre (9), le mercure (10).... l'æthiops minéral, les pastilles mercurielles (11) pour servir en fumigations.... l'onguent Napolitain. (12).

Pour composer des bains artificiels.

Les plantes aromatiques, les baies de laurier, de genévrier.... le tartre du vin, le sel de tartre, le nître, le sel marin, la cendre de sarmens.... la limaille de fer rouillé, le soufre, l'ochre.... le tartre chalybé ou martial; le vitriol de Mars, &c. auxquels on peut ajoûter le lait, le marc d'olives, ou d'autres matieres échauffées à un degré convenable par le soleil ou le feu, & dont on entoure le malade comme il le feroit par l'eau d'un bain; ces matieres sont le sable, le son, les feuilles d'aulne (13), &c.

MEDICAMENS MAGISTRAUX.

FOMENTATIONS POUR LES DÉMANGEAISONS.

PRENEZ d'*eau de plantain*, huit onces; de *sel de Saturne*, quinze grains : mêlez; pour employer en fomentations.

PRENEZ de *sucre de Saturne*, un scrupule;

faites fondre dans ſix onces d'eau tiéde : ajoûtez un peu d'*eau-de-vie camphrée*.

POUR LA PEAU.

PRENEZ d'*eau de frai de grenouille*, ſix onces ; de *ſel de Saturne*, un ſcrupule ; d'*eſprit-de-vin*, deux gros.

ONGUENTS POUR LA GALE.

PRENEZ de *ſoufre vif*, une demi livre ; de *ſel marin*, la même quantité ; d'*axonge de porc*, deux livres ; d'*huile de laurier*, une demi livre : mêlez : faites ſelon l'art un onguent.

PRENEZ d'*huile de lin*, une once & demie ; de *térébenthine lavée*, une once ; un *jaune d'œuf* : mêlez ſelon l'art, pour un onguent. Celui ci eſt propre pour la gale des enfans.

PRENEZ *mercure crud* bien purifié, deux onces ; *eſprit de nitre*, ce qu'il faut pour le diſſoudre : enſuite pilez dans un mortier deux livres de *graiſſe de porc*, en y verſant peu-à-peu cette diſſolution ; pour un onguent dont on fait le plus grand uſage à l'Hôtel-Dieu de Paris.

CATAPLASMES ANTI-PSORIQUES.

PRENEZ *racine de patience ſauvage*, ſix onces : faites-la cuire dans le *vinaigre* : pilez-la enſuite dans un mortier ; pour un cataplaſme qu'on peut appliquer aux dartres.

PRENEZ *racines d'aulnée* & *de patience*, de chaque trois onces : faites-les cuire juſqu'à ce qu'on puiſſe en paſſer la pulpe : ajoûtez *fleurs de ſoufre*, une once ; *ſuc de limon*, une once & demie ; *fleurs de benjoin*, un gros, & de la *graiſſe de porc*, autant qu'il en faut.

LINIMENS ANTI-PSORIQUES OU CONTRE LA GALE.

PRENEZ de *pulpe de racine de patience ſau-*

POUR LA PEAU.

vage, quatre onces; de *ſtyrax liquide*, une demi-once; de *ſuc de limon*, deux onces; d'*huile roſat*, une quantité ſuffiſante: agitez dans un mortier, pour donner au mêlange la conſiſtance de liniment.

PRENEZ de *fleurs de ſoufre*, une once; de *graiſſe de porc* qui n'ait pas été ſalée, quatre onces; de *ſuc de limon*, deux onces; d'*huile roſat*, une quantité ſuffiſante.

PRENEZ de *pulpe de racines de patience ſauvage*, quatre onces; de *fleurs de ſoufre*, une once: mêlez ſelon l'art, & ajoûtez une ſuffiſante quantité d'*huile de laurier*.

PRENEZ *blanc de baleine*, deux onces; *huile d'amandes douces*, trois onces; *litharge* & *ſel de Saturne*, de chaque un gros: faites, ſelon l'art, une pommade pour les dartres.

PRENEZ de l'*æthiops minéral brûlé*, une demi-once; du *ſoufre*, deux gros; de *benjoin*, un gros, & autant de *ſucre de Saturne*; de *la graiſſe de porc*, ce qu'il faut pour un liniment.

PRENEZ du *benjoin* & *du ſoufre vif*, à parties égales, autant que vous voudrez: broyez-les dans un mortier, & formez-en un liniment avec ce qu'il faut de *beurre frais*; pour les dartres & la gale.

PRENEZ de *graiſſe de porc* qui ait été lavée pluſieurs fois, quatre onces; de *mercure précipité blanc*, une demi once.

PRENEZ *mercure précipité rouge* & *vitriol verd*, de chaque une once; d'*alun brûlé*, une demi-once; de *verd de gris* & *borax*, de chaque deux gros; de *ſuc de patience ſauvage*, deux onces; *graiſſe de porc* & *beurre frais*, de chaque quatre onces; d'*huile de juſquiame* tirée par expreſſion,

un gros : faites ſelon l'art un liniment, qu'il eſt utile d'appliquer ſur les dartres.

Pour la peau.

Embrocation anti-scorbutique.

Prenez *feuilles de romarin & d'abſinthe, fleurs de millepertuis & de ſureau*, de chaque une poignée ; de *vin rouge*, une quantité ſuffiſante : faites bouillir & réduire à quatre livres : ſur la fin, ajoûtez quatre poignées de *feuilles de creſſon d'eau* : paſſez : ajoûtez à la colature deux onces d'*eſprit de cochléaria* ; pour une décoction dont on arroſera les parties qui ſeront le ſiege du mal.

Onguent pour la brulure.

Prenez d'*oignons*, deux onces ; *ſel marin & ſavon*, de chaque une once : pilez dans un mortier, avec une ſuffiſante quantité d'*huile roſat*.

Dépilatoires.

Prenez de *chaux vive*, deux onces ; d'*orpiment*, une demi-once : faites bouillir dans deux livres d'une *forte leſſive*, juſqu'à ce qu'en y trempant une plume, elle en ſorte dépouillée de ſes barbes ; pour un liniment dont on oindra les parties où il y aura du poil que l'on voudra détruire : enſuite on lavera cet endroit avec de l'*eau de lavande* chaude : ou bien on mêlera ce liniment avec de la pâte d'amandes douces, dont on frottera les mains pour en faire tomber le poil.

Prenez de *chaux vive*, quatre onces ; d'*orpiment*, une demi-once : ces ſubſtances étant réduites en une poudre très fine, & bien mêlées, ajoûtez une demi-once de *farine de ſeigle* : agitez le tout avec de l'eau tiéde, pour qu'il s'en forme une pâte que l'on appliquera ſur les parties ar-

POUR LA PEAU.

nies de poil, & que l'on en ôtera quelques minutes après.

POUDRE CONTRE LES POUX.

PRENEZ *cévadille*, ou *semences de staphisaigre*, la quantité que vous jugerez nécessaire : réduisez en poudre que l'on répandra sur la tête & les habits.

FUMIGATION MERCURIELLE.

PRENEZ de *cinnabre*, une demi once : jettez-la, à différentes fois, sur des charbons allumés, de façon que le malade en reçoive la fumée ; ce qui se peut faire en tenant sous la même couverture le feu sur lequel on jette la poudre, & tout le corps du malade, à l'exception de la tête qui s'en trouveroit incommodée.

ONGUENT MERCURIEL.

PRENEZ de *mercure*, depuis une demi-livre jusqu'à une livre : éteignez-le selon l'art, avec une suffisante quantité d'*huile de térébenthine* : ajoûtez une livre de *graisse de porc*, non salée ; ou de *beurre de cacao* ; & pilez le tout ensemble, durant deux jours, ou jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement mêlé avec la graisse. On peut ajoûter un scrupule de *camphre* par chaque once d'onguent, en le broyant avec le mercure.

DEMI-BAIN POUR LES CAS D'ÉPREINTES.

PRENEZ *feuilles de guimauve* & *de bouillon blanc*, de chaque deux poignées ; de *graine de lin*, une demi livre : faites bouillir dans une quantité d'eau suffisante, pour que le malade, étant assis dans un demi bain, ait de l'eau jusqu'au nombril.

Bain émollient.

Pour la peau.

Prenez *racine de lys* & *de guimauve*, de chaque deux livres; *feuilles de mauve* & de *pariétaire*, de chaque ſix poignées : faites-les bouillir dans ce qu'il faut d'eau pour un bain.

Bain pour la paralysie.

Prenez de *baies de geniévre* concaſſées, quinze poignées : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau ; & enſuite éteignez-y à pluſieurs repriſes un *fer rougi au feu.*

Bains chauds artificiels.

Prenez *cendres de ſarmens* & *fleurs de ſoufre*, de chaque deux livres : faites bouillir durant vingt-quatre heures dans vingt livres d'eau avec laquelle on rendra le bain médicinal.

Prenez de *chaux vive*, quatre livres; de *ſoufre*, deux livres : faites bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau.

Prenez *nitre*, *tartre crud* & *ſoufre*, de chaque la quantité que vous jugerez néceſſaire : reduiſez le tout en poudre : mêlez : jettez le mêlange dans un creuſet rougi ſur le feu : mettez dans une cave la matière qui reſte après la déflagration, afin qu'elle s'y liquéfie On rendra l'eau du bain médicinale en y mêlant cette préparation, dans la proportion de quatre ou ſix onces pour vingt livres d'eau.

Prenez de *ſoufre*, trois livres; de *nitre*, une livre; de *baies de geniévre*, deux livres; *feuilles de ſauge* & *de romarin*, de chaque huit poignées : coupez les plantes : concaſſez les baies, faites bouillir le tout dans une ſuffiſante quantité d'eau; pour un bain fortifiant.

POUR LA PEAU.

PRENEZ de *soufre*, deux livres ; de *sel marin*, une livre ; *tartre blanc* & *nitre*, de chaque une demi-livre ; de *baies de laurier*, une livre ; *feuilles de lavande* & *fleurs de camomille*, de chaque huit poignées : faites bouillir dans une suffisante quantité d'eau

PRENEZ de *cendre de sarmens*, deux livres ; de *soufre* écrasé, une demi-livre ; *limaille de fer rouillé*, *nitre* & *sel de tartre*, de chaque six onces : faites bouillir dans une quantité d'eau suffisante ; pour un bain.

Les formules précédentes peuvent s'employer & servir de modeles pour préparer des eaux médicinales qui se prendront, tant en bains qu'en douches ; de tels remedes sont utiles dans la paralysie & les autres maladies qui demandent que l'on fasse usage des bains naturels.

COMMENTAIRES.

(1.) LA BOURGENE. *Frangula Dodonæi*, *Inst. rei herb. Alnus nigra baccifera*, *C. B. P.*

La seconde écorce de la racine de cet arbre est du nombre des plus violens purgatifs, ce qui la fait recommander dans les affections comateuses, & les maladies causées par des sérosités épaissies ; mais on s'en sert rarement dans ce pays-ci, parcequ'il s'y trouve assez d'autres médicamens qui ont les mêmes vertus, & dont l'usage est plus commun & moins dangereux. La dose de ce médicament en substance est depuis douze grains jusqu'à un scrupule. Il en entre le double dans l'infusion. L'écorce de bourgêne s'emploie plus souvent à l'extérieur comme remede déterssif &

Pour la peau.

desſicatif ; & c'eſt à raiſon de ces propriétés qu'on la fait entrer dans la compoſition de pluſieurs onguens deſtinés au traitement de la gale, ainſi que dans divers gargariſmes anti-ſcorbutiques.

(2. La passe rage. *Lepidium latifolium*, *C. B. P. Raphanus ſylveſtris officinarum Lob.*

Cette plante, qui a une âcreté exceſſive, ſe preſcrit quelquefois intérieurement, comme remede inciſif & anti-ſcorbutique ; mais je ne crois pas que ſon uſage ſoit ſans danger. C'eſt avec plus de raiſon qu'on la met au nombre des remedes externes réſolutifs & déterſifs, ou même rubéfians, c'eſt à-dire propres à cauſer une forte irritation & de la rougeur a la peau. Auſſi l'applique-t-on avec aſſez de ſuccès à l'extérieur, contre la gale, les dartres, & dans quelques autres maladies qui attaquent la peau. Cette plante entre encore dans la compoſition des ſinapiſmes.

(3) La grande éclaire, la chélidoine. *Chelidonium vulgare majus*, *C. B. P.*

La racine ſéche de cette plante eſt apéritive. Elle paſſe pour fort ſalutaire dans les cas d'obſtructions, de cachexie, de jauniſſe & d'hydropiſie : on en met infuſer depuis trois juſqu'à ſix gros dans une livre de vin blanc, dont on boit depuis deux onces juſqu'à quatre, une ou deux fois le jour. Le ſuc jaune qui coule des tiges coupées ou rompues, ſe met au nombre des remedes déterſifs & deſſiccatifs. On vante beaucoup l'uſage de ce ſuc, coupé avec de l'eau, pour diſſiper les taches des yeux : il n'eſt pas moins utile pour déterger les ulceres de cet organe. On l'applique encore avec ſuccès ſur les dartres & pluſieurs autres maladies de peau ; il a même aſſez d'action pour conſumer les verrues. Enfin on tient dans quelques

POUR LA PEAU.

apoticaireries une eau distillée de cette plante, qui entre dans les collyres déterſifs.

(4.) L'HUILE DE TARTRE PAR DÉFAILLANCE. *Oleum tartari per deliquium.*

C'eſt la liqueur dans laquelle ſe réſoud le ſel de tartre, mis dans un lieu froid & humide. Cette diſſolution eſt purement alkaline; & mal-à-propos a-t-elle été nommée huile, *oleum*. L'huile de tartre par défaillance ſe met au nombre des médicamens externes, réſolutifs & deſſiccatifs: elle a auſſi la réputation d'être un remede coſmétique. Par ces propriétés, elle convient dans les cas de boutons & de taches au viſage: elle eſt utile contre les dartres & les autres maladies de peau, accompagnées de démangeaiſons: on la regarde comme efficace contre les tumeurs œdémateuſes qui ne viennent nullement d'une cauſe interne: enfin il y a des perſonnes qui preſcrivent de mettre pluſieurs gouttes d'huile de tartre par défaillance dans le lait, afin qu'il ne devienne pas aigre dans l'eſtomac; d'ailleurs ce médicament ne s'emploie preſque jamais intérieurement dans ce pays-ci.

(5.) LE SOUFRE. *Sulphur.*

Cette ſubſtance, ainſi que tout le monde ſait, eſt graſſe, inflammable, minérale & vitriolique: quand elle eſt allumée, elle répand un acide qui affecte déſagréablement l'odorat, & qui irrite les poumons. La chymie en retire une liqueur tout-à-fait ſemblable à l'eſprit de vitriol. Il y a deux ſortes de ſoufre, le ſoufre vif ou natif, *ſulphur nativum*, & le ſoufre commun ou en canon, *ſulphur fuſum*; c'eſt ce dernier dont on ſe ſert en médecine. On ne fait prendre intérieurement que celui qui a ſubi préalablement une prépara-

tion qui consiste à le faire bouillir, durant quelques heures, dans de l'eau que l'on renouvelle douze ou quinze fois ; après quoi on le fait sécher comme il faut, puis on le met en poudre ; c'est ce qu'on nomme soufre lavé, *sulphur lotum* : on croit le purger par cette opération des parties arsénicales qu'on suppose y être renfermées. Il y a une autre méthode pour préparer le soufre ; & cette seconde est peut-être préférable à la premiere, le soufre étant alors moins capable de nuire : c'est la sublimation dont j'entends parler ; cette opération est trop connue pour que je la décrive. Le soufre tient un des premiers rangs parmi les médicamens dépuratifs. On le met dans la classe des diaphorétiques & dans celle des antiseptiques : il passe aussi pour pectoral & déterssif. Par ces propriétés il devient un spécifique contre la gale : son usage est salutaire dans les traitemens des dartres & d'autres maladies chroniques de la peau : on se trouve assez bien de l'employer dans l'asthme & les autres maladies chroniques du poumon. La dose du soufre lavé & des fleurs de soufre est depuis quinze grains jusqu'à un demi-gros & même davantage. Celui que l'on prend intérieurement se mêle au sang & se dissipe en partie par la transpiration, qui a l'odeur du soufre & noircit l'or & l'argent. D'après ces faits on a lieu d'être surpris que M. Cartheuser mette en doute si le soufre qui entre dans le corps est porté & mêlé dans la masse du sang. Enfin l'usage externe du soufre est extrêmement commun : on le donne contre la gale & d'autres maladies chroniques de la peau ; pour cela on prépare divers onguens dont nous donnerons les principaux & les plus usités. Voyez *Fleurs de soufre*, *Baume de soure*, *Esprit de soufre*.

POUR LA PEAU.

POUR LA PEAU.

(6.) LES EAUX DE BAGNOLS. *Aquæ Balneolenſes.*

Bagnols, où ſe trouvent ces eaux minérales, eſt un bourg de Normandie ſitué à peu de diſtance d'Argentan. Les eaux de Bagnols ſont tiédes & ſulphureuſes : on les met au nombre des médicamens apéritifs & diurétiques : elles ont auſſi l effet des toniques ; quelquefois elles lâchent le ventre. Ces propriétes les font recommander dans les cas de bleſſures qui ont intéreſſé les nerfs, dans les engorgemens des viſceres, pour déſobſtruer les reins, ainſi que dans l'aſthme & la phthiſie. On boit pour l'ordinaire depuis une livre juſqu'à ſix de ces eaux : elles ſont d'un grand uſage comme remede externe, on en uſe fréquemment en bains & en douches ; priſes de ces deux manieres, elles ſont fortifiantes : elles paſſent en même-temps pour émollientes : on les dit réſolutives ; enfin elles poſſedent à un haut degré la vertu déterſive, & ne ſont pas moins propres à guérir la maladie pédiculaire. Ces eaux ont d'heureux ſuccès dans les rechutes : leur uſage convient dans le tremblement & la paralyſie ; rarement manquent-elles de guérir les contractions des membres : enfin elles contribuent puiſſamment à diſſiper les maladies chroniques de la peau.

(7.) L'ONGUENT BLANC DE *Rhaſis. Unguentum album Rhaſis ;* chez le peuple, *blanc-raiſin.*

Cet onguent reçoit ſes vertus de la céruſe & du camphre, auxquels la cire & l'huile roſat ſervent d excipient : on le dit un excellent médicament adouciſſant & deſſicatif : il s'applique communément ſur les écorchures, les ulcérations, la brûlure & les maladies de peau accompagnées de démangeaiſon.

(8.) La cévadille. *Cevadilla*

Pour la peau.

Ce médicament eſt la ſemence d'une plante de l'Amérique, que Parkinſon a nommé *hordeolum cauſticum americanum* : on nous l'apporte du Méxique, dans ſes propres capſules. La cévadille a une âcreté brûlante qui cautériſe : elle eſt très connue & fort d'uſage parmi les moines qui ne ſont pas propres, ou auxquel l'uſage du linge eſt interdit : c'eſt le moyen dont ils ſe ſervent pour ſe délivrer des poux qui ſe cachent dans leurs habits. La propriété de guérir la maladie pédiculaire eſt celle qui fait employer le plus ſouvent la cévadille ; elle ſemble même ſpécialement conſacrée à cet uſage : mais ce n'eſt pas ſa ſeule propriété ; elle a auſſi l'effet des remedes cathérétiques ; on peut ſaupoudrer avec cette ſemence pulvériſée les chairs fongueuſes des ulceres : il eſt vrai qu'on ne manque pas de topiques plus communs qui réuſſiſſent encore mieux.

(9.) La staphisaigre. L'herbe-aux-poux *Staphiſagria*, *J. B. Delphinium platani folio, ſtaphiſagria dictum*, *Inſt. rei. herb.*

La ſemence de cette plante ſe met au nombre des médicamens déterſifs, deſſicatifs & cathérétiques ; mais il eſt rare qu'on en faſſe uſage, ſi ce n'eſt pour faire mourir les poux : cependant, la cévadille paroît avoir plus d'efficacité. On preſcrit quelquefois la ſtaphiſaigre en maſticatoire, pour exciter une ſécrétion de ſalive abondante, ou pour irriter les nerfs de la bouche, lorſqu'ils ſont attaqués de paralyſie. La maniere de s'en ſervir eſt de former un nouet de cette ſemence pilée, & de le tenir dans la bouche. Ce remede eſt utile, non-ſeulement pour diſſiper les maux de dents & les fluxions qui ſe jettent ſur la tête,

POUR LA PEAU.

& pour les prévenir, mais encore dans la paralyſie de la langue.

(10.) LE VIF-ARGENT. Le mercure. *Hydrargyrus*, *Mercurius*.

Ce médicament eſt un minéral fluide & le plus peſant de tous les minéraux; qui a l'éclat de l'argent, & qui blanchit l'or. Juſqu'ici les chymiſtes ont mis le mercure à toutes les épreuves imaginables; & leurs travaux ſur cette ſubſtance ont dequoi ſurprendre, par l'attention & la patience qu'ils y ont apportée, auſſi les uſages de ce minéral ſont-ils preſqu'infinis. Outre la vertu anti-vénérienne que tout le monde ſait qu'il poſſede à un plus haut dégré que tout autre remede, il mérite d'être mis au nombre des plus puiſſans inciſifs. On a même dit qu'il eſt un remede contre quelque vice du ſang que ce ſoit. Le mercure, car c'eſt le nom qu'on lui donne en médecine & en chymie, étant pris intérieurement crud, c'eſt-à-dire, avant d'avoir ſubi aucune préparation, paſſe difficilement dans les vaiſſeaux lactés, qui ſont la route que les remedes internes doivent prendre pour parvenir juſqu'au ſang; mais il pénétre avec la plus grande facilité par les pores de la peau; & c'eſt par cette route inſenſible qu'il ſe mêle à la maſſe du ſang. Lorſqu'on avale du mercure crud, il n'agit dans les premieres voies, que par ſa peſanteur; & il ſort du canal des alimens par l'anus, preſque dans la même quantité qu'il a été pris. On ne doit pas faire uſage intérieurement du mercure qui ſe trouve dans le commerce; il ne doit même ſervir aux uſages de la médecine, qu'après qu'il a été entierement privé du plomb, du biſmuth, & des autres matieres hétérogenes qui empê-

chent

chent qu'il ne ſoit pur. Pour le purifier, on le met d'abord dans du vinaigre très fort, impregné de ſel marin, juſqu'à ſaturation : enſuite il ſe lave deux ou trois fois dans de l'eau très limpide ; enfin, après qu'il eſt ſéché, on le fait paſſer par une peau de chamois. Il eſt aiſé dans le commerce de connoître ſi le mercure eſt pur ou ſans mélange. On n'a qu'à en jetter un ou deux gros dans une cuiller de fer : & on le fait évaporer au feu. Si le mercure eſt pur, il ſe diſſipe entierement ; il reſte une matiere étrangere s il eſt ſophiſtiqué. Le mercure que l'on nomme *mercure révivifié du cinnabre* n'a pas beſoin de ces préparations, la diſtillation le retirant pur de cette mine.

POUR LA PEAU.

L'uſage interne du mercure purifié de l'une des deux manieres ne doit pas être redouté ; car on en donne quelquefois depuis trois onces juſqu'à quatre, dans certaines coliques, où la conſtipation réſiſte à toute autre remede. On en a fait prendre auſſi depuis une demi-livre juſqu'à deux livres & même davantage, avec de l'huile d'amandes douces ou du bouillon gras, pour guérir l'affection iliaque ; ce qui a réuſſi quelquefois : mais il faut être bien ſûr que la maladie n'a pas pour cauſe une hernie ou l'inflammation de quelque partie des inteſtins. Le mercure eſt regardé avec raiſon comme un des plus puiſſans vermifuges ; & pour remplir cette indication, on preſcrit depuis un ſcrupule juſqu'à un gros de ce minéral que l'on fait paroître ſous la forme d'une poudre, en l'agitant dans un mortier avec du ſucre & un peu d'huile ; ou bien on fait bouillir une livre de mercure durant une heure, dans quatre ou ſix livres d'eau, dont le malade fait ſa boiſ-

POUR LA PEAU.

son ordinaire. Le mercure crud, pris par la bouche, procure quelquefois la salivation ; & cet effet donne lieu de présumer qu'il a pénétré dans les veines lactées, à moins que l'on n'aime mieux penser, avec quelques auteurs, qu'il est entré dans les pores inhalans ou absorbans des membranes internes ; mais la maniere la plus sûre de le faire parvenir jusques dans la masse du sang, est de l'introduire par les pores de la peau sous la forme de pommade, d'onguent, d'emplâtre & de fumigation. Le mercure, employé de l'une de ces manieres, excite quelquefois la salivation ou le flux de ventre ; mais ces évacuations ne contribuent nullement à la guérison de la maladie vénérienne, comme bien des gens le croyoient : elles sont plutôt capables de la retarder ; c'est pourquoi les plus habiles praticiens font tout ce qui leur est possible pour empêcher le mercure de sortir par ces voies. Il y a lieu de présumer, d'après des expériences faites depuis quelques années, que le camphre a la propriété de retenir le mercure dans la masse des humeurs : sa dose est d'environ vingt grains pour chaque once de mercure. Mais les médecins, qui sont dans l'habitude de diriger le traitement de la vérole, savent empêcher que le mercure ne cause la salivation ou le dévoiement, sans cependant employer le camphre. Nous n'exposerons pas ici les différentes méthodes d'administrer le mercure dans les maladies vénériennes, pour ne point répéter ce que nous avons déja dit.

On ne vante pas moins l'efficacité du mercure contre la rage, que sa propriété anti-vénérienne, & c'est avec grande raison ; car, comme nous en avons déja fait la remarque, il réussit mieux que

tous les remedes inventés juſqu'ici. Enfin c'eſt une choſe très connue que la vertu réſolutive du mercure appliqué à l'extérieur, tant ſur les dépôts ou amas d'humeurs de différente eſpece, que ſur les tumeurs qui ne cédent pas à l'action des autres remedes. Le nombre des préparations de mercure qui ſe trouvent dans les apothicaireries eſt preſqu'infini : les principales ou les plus uſitées ſont le cinnabre factice, l'æthiops, le précipité blanc, le précipité rouge, le turbith, le mercure doux, la panacée, la poudre d'algaroth, le ſucre vermifuge, les pilules mercurielles, le ſublimé corroſif, l'onguent Napolitain, l'emplâtre de Vigo, l'eau mercurielle, &c. Nous avons parlé de chacune en leur lieu.

POUR LA PEAU.

(11.) LES PASTILLES MÈRCURIELLES. *Paſtilli mercuriales.*

Ces paſtilles ſont compoſées de cinnabre & de ſuccin auxquels une diſſolution de gomme adragant ſert d'excipient : elles s'emploient en fumigations qui ſont réſolutives & anti-vénériennes.

(12.) L'ONGUENT NAPOLITAIN. *Unguentum Neapolitanum.*

Cet onguent ſe fait en mêlant avec exactitude du mercure crud éteint dans de la ſalive ou de la térébenthine avec de la graiſſe de porc, dans la proportion d'une demi-once à deux onces de mercure pour quatre onces de graiſſe. Mais pour l'ordinaire l'onguent que l'on trouve tout fait dans les apothicaireries contient une ſixieme ou une huitieme partie de mercure. Cette derniere préparation s'emploie pour le traitement de la gale, des dartres & des autres maladies de la peau accompagnées de démangeaiſons : il fait périr en peu de temps l'eſpece des poux qui ſe placent aux

POUR LA PEAU.

aînes, ainſi que les punaiſes de lit. Quant à l'onguent mercuriel dont on doit faire uſage pour traiter les maladies vénériennes, il faut le préparer fort ſoigneuſement avec le mercure retiré du cinnabre, puis agité pendant long-temps dans un mortier, ſelon le procédé que nous avons indiqué au commencement de ce paragraphe. La maniere d'adminiſtrer cet onguent ſe trouve expliquée avec aſſez d'étendue dans la *Medecine Pratique*, pour ne devoir pas y revenir ici.

(13.) L'AULNE. *Alnus rotundifolia, glutinoſa, viridis, Inſt. rei herb.*

Les feuilles de ce grand arbre, étant échauffées par le ſoleil ou dans un four, s'étendent ſous les malades, & même par-deſſus eux, pour leur procurer des ſueurs abondantes. Cet effet des feuilles de l'aulne fait vanter leur uſage en eſpece de bain contre la paralyſie & le tremblement: employées de cette maniere, elles diſſipent les douleurs contractées dans les lieux humides; elles calment les douleurs de rhumatiſme & de goutte: on les juge encore propres à diſſiper les autres douleurs, même celles qui ſont vénériennes.

APRÈS AVOIR EXPOSÉ les remedes les plus uſités & les meilleurs que l'on ait pour guérir les maladies, ou au moins pour procurer du ſoulagement au malade, nous croyons avoir rempli ce que promet au Lecteur le titre de notre Ouvrage.

PRÉCIS
DE MÉDECINE.
SECONDE PARTIE.

LIVRE TROISIEME.
DES ALIMENTS
ET DES BOISSONS.

INTRODUCTION.

APRÈS avoir fait l'hiſtoire des médicaments, ſuivant le plan que nous nous étions formé, il eſt à propos de parler des aliments, qui, indépendamment de leurs vertus nutritives, poſſedent encore des propriétés médicinales : en effet, tout le monde convient qu'ils ſont également néceſſaires, & dans l'état de ſanté, & en maladie. Par

INTRODUCTION.

leur usage bien réglé, non seulement on renouvelle & on répare ce que l'on perd à chaque instant par l'action continuelle des solides & des liquides, & par l'insensible transpiration ; mais encore on vient à bout de guérir, & on prévient différentes maladies, contre lesquelles ne peut rien tout le vain étalage des remedes officinaux. La perfection de la médecine, dit CELSE, est de ne pas employer de médicaments ; mais comme la variété des aliments que nous a prodigués la main libérale du Créateur, est immense, il est donc important d'avoir une connoissance des bonnes & des mauvaises qualités de chacun, eu égard à l'âge, aux saisons, & aux tempéraments. Il semble qu'il faille regarder comme les meilleurs & les plus propres à remplir le but de la nature, ceux dont l'odeur & la saveur sont agréables, & que l'estomac digere avec facilité, pourvu cependant que rien ne s'y oppose de la part des organes de la digestion ; car lorsqu'ils sont dérangés & ruinés, il est clair que le désordre se met partout, & que la santé se détruit bientôt sans espoir de la rétablir. Il n'est pas toujours possible de découvrir la cause de ce fâcheux état ; elle est souvent cachée sous le plus épais nuage : ce n'est que par les effets bien observés, qu'on peut obtenir cette connoissance parfaite, & si nécessaire, de l'économie animale. Toutes nos incertitudes, tous nos doutes se trouvent dissipés à l'égard des aliments qui révoltent l'estomac ; mais on sait qu'il se rencontre par-tout des personnes, d'ailleurs en bonne santé, qui, sans autre regle que l'expérience, sont forcées de s'abstenir de certaines choses, quelquefois même très agréables ; ensorte qu'elles adoptent volontiers la doc-

trine qui admet ſeulement pour remedes & pour aliments les ſubſtances qui ſoulagent & qui nourriſſent, & qui rejette celles qui nuiſent. Ce n'eſt que par cette attention ſcrupuleuſe, qu'on peut connoître les forces de chaque eſtomac, à l'égard de tel ou tel aliment : en effet, les eſtomacs ſont preſqu'auſſi différents entr'eux que les traits du viſage. Il eſt impoſſible de percer dans ces myſteres de la nature, à moins que d'être inſtruit auparavant des forces reſpectives des organes & des liqueurs deſtinées à la diſſolution des aliments ; objet ſur lequel il nous a paru à propos de nous arrêter un moment avant que d'entrer en matiere.

Perſonne n'ignore que les aliments portés à la bouche, broyés avec les dents, & détrempés par la ſalive, lorſque l'appétit invite à manger, ſont précipités dans le ventricule, par le méchaniſme de la déglutition : c'eſt-là que par le ſecours de la boiſſon & du ſuc gaſtrique, & à l'aide d'une douce chaleur, ils s'attendriſſent, ſe diſſolvent, & ſe changent en une pâte liquide, qui, combinée de différentes matieres, imprégnée du fluide nerveux, & participante d'une eſpece de vie, coule dans le duodénum, afin que par l'addition de la bile & du ſuc pancréatique, il en réſulte une humeur laiteuſe & preſqu'homogêne, qui, ſe ſéparant des féces par une ſimple filtration, va par des vaiſſeaux particuliers, ſe mêler au ſang, pour le renouveller & le réparer. Il eſt bon de remarquer en paſſant, que cette opération ne demande aucune fermentation, puiſqu'une foule d'expériences dépoſent que le chyle conſerve la nature des aliments ; ce qui n'arriveroit jamais, s'ils ſubiſſoient ce mouvement d'effervéſcence gratuitement imaginée. Cependant, ſi par quel-

INTRO-DUCTION.

que cauſe que ce ſoit, ils reſtent trop long-temps dans l'eſtomac, toute la maſſe s'échauffe; & les molécules d'air venant à ſe dégager, elle s'enfle; d'où réſulte le gonflement du ventre, les borborygmes, & la ſortie des vents : mais il eſt aiſé de comprendre que cette eſpece de fermentation eſt un état de maladie, lequel nuit à la digeſtion naturelle, bien loin d'en être la cauſe, comme quelques uns ſe l'imaginent.

La ſalive, très remplie d'eſprits, leſquels, pendant la maſtication, ſe portent à grands flots vers les organes ſécrétoires, pénetre les aliments qui ont été broyés, & s'y mêle intimément, pour en faciliter la diſſolution. La préſence des eſprits animaux dans la ſalive, eſt démontrée par les phénomenes bien connus des digeſtions, & ſurtout par les effets ſurprenants que produit cette liqueur ſur ceux qui ont été mordus de différents animaux, ſoit enragés, ſoit irrités : il eſt certain, d'après mille expériences faites par les plus habiles phyſiciens, qu'elle ne devient mortelle que par l'efferveſcence & l'embraſement des eſprits : par-là il eſt clair que preſque tous les animaux chez leſquels les eſprits viennent à s'enflammer à un degré exceſſif peuvent contracter cette cruelle maladie : le fait eſt évidemment prouvé par différentes hiſtoires qui rapportent les ſuites funeſtes de la morſure d'oie, de coq, de cheval, d'âne, de ſanglier, de loup, de chien nullement enragé, & même d'homme. Que les eſprits animaux contenus dans la ſalive contribuent à donner l'énergie à cette liqueur, & la force de diſſoudre les aliments; c'eſt ce dont on ne ſauroit douter ſi l'on examine avec attention les organes de la digeſtion, & ſpécialement les

glandes salivaires, dans lesquelles s'insinuent un grand nombre de nerfs très considérables : ce qui explique pourquoi, à la vue d'un mets qui flatte, il se fait une abondante sécrétion de salive : à quoi on peut ajoûter que rien n'est plus capable d'exciter un grand abord d'esprits, que la sensation agréable qu'on reçoit en mangeant, sensation qui n'est pas ignorée des philosophes les plus séveres. La connoissance exacte des nerfs qui se distribuent dans ces organes, semble prouver d'une maniere invincible que le suc gastrique & le suc pancréatique acquierent de l'activité par une semblable irradiation des esprits. Outre cela, si l'on observe avec un jugement réfléchi les progrès de l'appétit & de la faim, on verra très clairement que l'une & l'autre sensations sont excitées par une agitation particuliere des esprits ; puisque, d'après beaucoup d'observations, il est constant que, chez ceux mêmes qui ont besoin de manger, la faim ne se fait pas sentir, si l'abord des esprits n'a pas lieu, ou est irrégulier : personne, en effet, n'ignore qu'il suffit de voir une chose dégoûtante, ou d'en entendre parler, pour diminuer la faim, ou l'éteindre entiérement.

Ce qui montre d'ailleurs la force des esprits à l'égard des fonctions de l'estomac, c'est l'appétit déréglé des filles & des femmes grosses, lequel les porte à rechercher avec avidité, non-seulement toutes sortes d'aliments, mais même des choses absurdes ; tels sont des fruits verds, des viandes crues & sanglantes, de la terre, du plâtre, des charbons, des cendres, de la laine, du coton, du vieux papier, des cuirs pourris, &c... Ce desir invincible prouve le déréglement des

INTRODUCTION.

esprits, état réel de maladie. C'est de la même source que vient cette disposition particuliere de la bouche & de l'estomac, par laquelle plusieurs personnes des deux sexes ont de l'aversion & de l'horreur pour quelques aliments, qui sont agréables, & d'un usage très commun pour les autres : horreur si grande, que s'ils en mangent, malgré leur antipathie, ou par force, ou par hasard, ou par tromperie, il s'ensuit des symptômes très graves, & que la vie même est quelquefois en danger. Quelques uns, chose surprenante ! ont tant d'aversion pour le pain, qu'ils ne peuvent en supporter l'odeur : d'autres ont un dégoût invincible & particulier pour telle ou telle viande : plusieurs tombent promptement en foiblesse, à la vue d'une anguille, d'un hareng, d'une écrevisse, &c... L'aversion pour le lait est si grande chez beaucoup de personnes, qu'elles ne peuvent en voir sans éprouver des envies de vomir : d'autres craignent plus que le poison le fromage, dont la vue ou l'odeur est suivie de syncope. On remarque enfin la même antipathie à l'égard du vin de quelqu'espece que ce soit, aussi bien qu'à l'égard de différents fruits, dont les autres font leurs délices. Ces exemples surprenants de sympathie & d'antipathie, ne sont-ils pas une preuve de la mauvaise disposition des esprits ? Ne démontrent-ils pas inconteſtablement que le liquide nerveux dont la salive & les autres humeurs servant à la digestion sont également imprégnées, est l'agent le plus puissant, soit pour exciter, soit pour régler l'appétit.

D'après ces notions, on aura peut-être une connoissance plus précise des phénomenes surprenants & très cachés des digestions : on parviendra

ſans doute mieux à évaluer les forces de l'eſtomac; ce qui mettra plus à portée de faire choix des aliments les plus propres pour chaque tempérament. Mais il faut encore conſidérer la maniere ordinaire de ſe nourrir; quoiqu'elle paroiſſe exempte de danger, il ne faut cependant pas y compter, à l'égard des alimens mauvais ou pernicieux qu'on ne deſire que par un goût biſarre & dépravé; puiſque tôt ou tard ils portent dans l'économie animale, des déſordres qui demandent le ſecours de la médecine. Quelquefois néanmoins on peut tolérer l'uſage des aliments, bien que peu ſalutaires, auxquels on eſt accoutumé; un grand nombre de ceux mêmes qui ſont le plus occupés du ſoin de leur ſanté, ne peuvent y renoncer; car une longue habitude devient une ſeconde nature, qu'on ne contredit pas impunément: ainſi, pour rectifier ce mauvais régime, il faut aller par degrés; il ſeroit dangereux de le quitter tout-à-coup. D'ailleurs c'eſt ſe tromper beaucoup que d'ajoûter foi à ce proverbe populaire, que tout eſt ſain pour ceux qui ſe portent bien; car les aliments trop groſſiers & cruds, ſalés, & chargés d'aromates, ou déguiſés par l'art des cuiſiniers, de même que les liqueurs ſpiritueuſes & fermentées, quelque forte que ſoit l'habitude, menacent non-ſeulement de maladies aiguës très dangereuſes, mais encore de chroniques très opiniâtres: outre ces maux, ceux qui ſe livrent à l'intempérance, n'ont qu'une vieilleſſe miſérable, ſi cependant ils y arrivent. Perſonne n'ignore ſans doute que les hommes les plus forts & les plus robuſtes, chez leſquels la chylification & la ſanguification paroiſſent ſe faire parfaitement, ſont très ſouvent expoſés à ces

INTRODUCTION.

triſtes accidents. Ceux donc qui veulent jouir d'une ſanté inaltérable, & vivre long-temps, doivent obſerver un bon régime, & préférer un mets ſimple & aiſé à préparer, à ceux que la délicateſſe & le luxe ont introduits ſur nos tables. On ceſſera d'être ſurpris qu'il y ait tant de maladies, diſoit de ſon temps SENEQUE, ſi l'on fait attention au nombre des cuiſiniers : tout le monde enfin connoît cet adage : la gourmandiſe tue plus d'hommes que l'épée. Mais les gourmands & ceux qui aiment la bonne chere s'élevent fortement contre les préceptes de ſobriété preſcrits par les médecins ; préférant le plaiſir actuel de ſatisfaire leur appétit & leurs ſens, à l'avantage de ſe porter bien le lendemain. Une vie agitée & tourmentée par tous les maux de l'eſprit & du corps, eſt-elle donc plus heureuſe que ce qu'ils appellent le dégoût continuel du régime ? Qu'ils interrogent à cet égard ceux que l'expérience & la maturité de l'âge ont inſtruits ! On peut conclure de là qu'un genre de vie bien réglé, tient le premier rang parmi les préceptes ſalutaires que nous donne la médecine ; ainſi nous allons donner une idée de ce petit ouvrage, compoſé pour ſervir de complément au *Précis de Médecine* ; nous croyons pouvoir nous flatter qu'il ne déplaira, ni aux perſonnes curieuſes, ni aux praticiens.

Une partie des aliments les plus ſains eſt tirée des végétaux ; les principaux ſont ſans contredit les grains que produiſent les champs cultivés, & qui different des autres plantes par leurs épis ; tels ſont le froment, le ſeigle, l'orge : on en fait le pain, dont il eſt preſqu'impoſſible d'être privé, que la ſanté n'en ſouffre : on prépare encore avec

leur farine différents mets, comme des potages, des pâtisseries. Après les bleds viennent les semences légumineuses, qui naissent enfermées dans des siliques; telles sont les pois communs, les pois chiches, les lentilles, les haricots, & autres de ce genre : lorsqu'ils sont secs, ils ont besoin d'une coction convenable qui les rend moins venteux & moins difficiles à digérer On doit mettre au nombre des meilleurs aliments les légumes tirés des jardins potagers; tels sont la laitue, l'endive, les épinards, les choux, &c... il faut y joindre quelques légumes que l'on seme dans les champs; les pois, par exemple, les haricots, &c... qui, dans la primeur, l'emportent de beaucoup sur ceux qui sont secs, en saveur & en bonté. De cette classe sont aussi les racines, comme le raifort, la rave, le panais, la carotte, le poireau, l'oignon, &c... auxquels on peut ajoûter les fruits des plantes cucurbitacées, ceux d'artichauts, les truffes, les champignons, &c....

Les fruits des arbres & des arbrisseaux, par leur variété, sont pour nous d'une grande ressource : les premiers sont les cerises, les prunes, les abricots, les pêches, les pommes, les poires, &c... les plus estimés d'entre les seconds, sont les raisins, les framboises, les groseilles, auxquels nous ajoûterons les fraises. D'ailleurs on les distingue, en fruits d'été; tels sont les cerises, les mûres, les fraises, &c... en fruits d'automne, comme les pêches, les prunes les raisins. &c... en fruits d'hyver; savoir, les poires, les pommes, les châtaignes, &c... Les fruits tendres, doux, d'une saveur agréable, qui ont acquis leur grosseur & leur degré de maturité, fournissent un aliment salutaire, sur-tout à

INTRODUCTION.

ceux qui ne boivent point de vin, aux gens de lettres, aux bilieux, & à ceux qui ont des obſtructions. On peut même, ſuivant M. TISSOT, en permettre l'uſage à ceux qui ont la fievre; mais on l'interdira aux perſonnes foibles, & à celles qui ſont incommodées de crudités acides. Il n'en eſt pas de même des fruits précoces, qui n'ont d'autre mérite que d'être peu communs, & de ſe vendre fort cher, ni des fruits huileux, tels que les olives, les noix, les amandes, les avelines, qui ſouvent chargent l'eſtomac; mais ceux qui ſont ſecs, trop durs, fibreux, ou dont le tiſſu eſt compacte & ſerré, ſe digerent difficilement, & doivent être regardés comme des ſubſtances qui ne nourriſſent point. Enfin on confit de différentes manieres les fruits & les autres parties des végétaux, afin qu'ils ſe conſervent long-temps, & qu'on puiſſe en avoir dans toutes les ſaiſons de l'année : on emploie pour cet effet le ſel, le ſucre, le miel, le vinaigre, l'eau-de-vie, &c.... On juge de la bonté des végétaux qu'on veut garder, par la maniere différente dont ils ont été confits; mais on ne ſauroit douter que, toutes choſes égales d'ailleurs, les plus ſains ne ſoient ceux qui ſont récemment cueillis.

La quantité d'aliments que donne le REGNE ANIMAL, n'eſt pas moins conſidérable; les zoographes le diviſent en trois claſſes, qui contiennent les *quadrupedes*, les *oiſeaux*, & les *poiſſons*. L'expérience a appris qu'ils fourniſſent une nourriture moins ſalubre; quoique les habitants des villes en faſſent un uſage très fréquent, & que plus analogues à nos humeurs, leurs chairs, au rapport de SANCTORIUS, augmentent avantageuſement la tranſpiration. On peut même dou-

ter que ces mets ſoient exempts de tout danger : ſi on les garde plus qu'il ne convient, ils deviennent putrides, & contractent une odeur fétide inſupportable. Perſonne n'ignore que toutes les parties des animaux tués paſſent bientôt à cet état de putréfaction, & que les végétaux n'y ſont point aſſujettis. On conçoit de-là pourquoi les parties animales qui ſéjournent trop long-temps dans l'eſtomac, forment ſouvent des amas d'humeurs putrides, nuiſibles à l'économie animale. Ce n'eſt peut-être pas d'une autre ſource que dérivent quelques fievres d'un mauvais caractere, qui donnent beaucoup de peine aux médecins.

Dans la claſſe des quadrupedes, on fait plus de cas des jeunes animaux, de ceux ſur-tout dont l'accroiſſement eſt plus prompt, que des vieux; la chair de ces derniers plus ſeche, dure & compacte, ne ſe digere pas aiſément. Ceux qui ſe nourriſſent des fruits de la terre, ſont de beaucoup préférables aux carnaſſiers : ceux qu'on a coupés valent mieux que ceux qui ſont entiers. Il faut d'ailleurs avoir égard, non-ſeulement aux pâturages où ils paiſſent, & aux endroits marécageux ou montueux qu'ils habitent; mais encore au ciel, & au climat ſous leſquels ils vivent : car les animaux des pays chauds, toutes choſes égales d'ailleurs, ſont les plus eſtimés. Ceux qu'on éleve à la maiſon, & qu'on engraiſſe, paſſent pour être plus délicats & plus ſains que ceux qui ſont dans les forêts : la chair de ces derniers cependant peut être mangée impunément par des hommes robuſtes & accoutumés à des travaux rudes; tels ſont les laboureurs, les foſſoyeurs, les porte-faix, & tous ceux qui exercent une profeſſion pénible & laborieuſe; des

INTRODUCTION.

viandes trop délicates & trop tendres les nourriroient moins bien. Enfin il faut regarder comme un mauvais aliment, & de difficile digeſtion, les parties tenaces & gluantes des animaux ; telles ſont les pieds, l'eſtomac & les inteſtins, le foie & la rate, la langue & le cœur : les parties graſſes, en émouſſant les forces de la ſalive & des liqueurs digeſtives, réſiſtent à l'action du ventricule, ſur-tout ſi elles ſont mêlées avec des acides ; d'ailleurs à un certain degré de chaleur, & après un long ſéjour dans l'eſtomac, dont le ton eſt affoibli, elles contractent une rancidité cachée, qui a été précédée d'une certaine acidité : c'eſt ainſi que les chairs tombent en putréfaction, & que les bouillons qu'on en fait tournent à l'aigre.

La ſeconde claſſe du regne animal regarde les volatils qui le diſputent aux quadrupedes par l'excellence & la délicateſſe de leur chair ; elle eſt moins nourriſſante, il eſt vrai, mais elle ſe digere plus facilement. On mange très communément tout ce qu'on connoît ſous le genre des poules, dont les œufs donnent une nourriture très agréable, & qui ſe trouve par-tout. De la chair de ces oiſeaux domeſtiques, bien digérée, il réſulte un chyle louable & très doux. Joignons-y les paons, les faiſands, les perdrix, les canards, les bécaſſes, les cailles, & d'autres oiſeaux, tant domeſtiques que ſauvages, leſquels ne cedent point aux premiers en ſaveur & en qualité ; ſans parler de divers petits oiſeaux qui ſont regardés comme des mets friands, & qui ſont les délices des tables. Les oiſeaux enfin qui vivent en liberté, paſſent pour être plus ſains que ceux qu'on nourrit en voliere, ou dans les baſſe-cours.

La

La troiſieme claſſe du regne animal renferme les POISSONS, dont la variété eſt ſi grande, que la ſenſualité y trouve abondamment de quoi ſe ſatisfaire : les ichthyographes les diviſent en poiſſons de mer & poiſſons de riviere ; les premiers ſont mous, cartilagineux, teſtacées, & cruſtacées, ou couverts d'une écaille particuliere ; les ſeconds, ou qui vivent dans les eaux douces, ſe diſtinguent par la même raiſon, en poiſſons de riviere, de marais, d'étang. Les meilleurs ſont ceux qui vivent dans la pleine mer, agitée par le vent ; & les plus mauvais ceux qui habitent dans les étangs, ou ſur les côtes qui reçoivent les immondices des villes. Les poiſſons qui ſe nourriſſent dans les fleuves les plus grands & les plus rapides, ou qui ſe tiennent dans des eaux agitées, & dans celles qui roulent ſur des cailloux, ſont plus eſtimés que ceux qui demeurent dans des eaux dormantes, limoneuſes & ſales ; ils ſentent ordinairement la boue. On eſtime beaucoup ceux qui habitent la mer & les fleuves, qui abandonnant la mer, ſe retirent dans les fleuves, ou qui, ſortant des eaux douces, deſcendent dans la mer. Le pays entre encore pour quelque choſe dans cette préférence : en effet, on vante en France & en Angleterre, comme excellent, tel poiſſon dont on ne fait aucun cas en Italie & dans les autres pays chauds ; *& vice versâ*. Cette eſpece d'aliments trop long-temps gardée, doit néanmoins être rejettée comme nuiſible ; il n'y a rien qui ſe corrompe ſi promptement : la diſſolution dans l'eſtomac s'en fait en peu d'heures ; mais ils nourriſſent peu. Nous avons dit des quadrupedes & des oiſeaux, que les jeunes étoient préférables ; il n'en eſt pas de même des poiſſons :

INTRO-DUCTION.

les vieux au contraire, & les gros (à l'exception cependant des très vieux), ſont les plus ſavoureux & les plus exquis, ſur-tout ſi on les met cuire dans le vin blanc ou rouge. Les poiſſons d'ailleurs nourriſſent plus que les végétaux; mais moins que les oiſeaux & les quadrupedes. Il eſt bon enfin d'obſerver à l'égard des poiſſons, que quelques cétacées ont le ſang chaud comme les quadrupedes: ceci montre l'erreur de ceux qui tirent, de la nature du ſang froid, la différence des poiſſons d'avec les autres animaux; elle vient plutôt de l'huile, qui, dans les poiſſons, fait l'office de graiſſe, & qui, étant préparée d'une maniere particuliere, s'emploie par quelques peuples ſeptentrionaux à la place de la meilleure huile d'olives. Cette obſervation indique aſſez bien quelle eſt la nature des poiſſons; & le doute, qui s'eſt élevé au ſujet des oiſeaux nommés *macreuſes*, ſe diſſipe & s'évanouit par la même raiſon.

A ces notions préliminaires, il eſt bon d'ajoûter quelques réflexions ſur les aſſaiſonnements, tant étrangers que de notre pays, imaginés par les cuiſiniers, & recherchés par les gourmands: leur uſage modéré n'entraîne aucun danger; il eſt même utile & néceſſaire. Les chairs des animaux ne ſauroient preſque s'en paſſer; mais ſur-tout les chairs froides & inſipides des poiſſons, qui en deviennent non-ſeulement plus agréables, mais encore plus ſalubres. Ceci doit s'entendre auſſi des légumes cruds ou cuits qui ont beſoin d'être relevés. Mais on évitera avec ſoin les mets âcres & de haut goût, qui impriment ſur la langue une ſaveur piquante & aromatique, & qui ſont farcis de ces ſubſtances exotiques, connues ſous le

nom d'épices : ces ragoûts, qui font les délices des gourmands, ſe changent pour eux en poiſons ; ils engendrent des humeurs âcres, ou cauſtiques, ou rongeantes, qui, agiſſant inſenſiblement ſur les petits vaiſſeaux, y cauſent un déſordre irréparable, donnent un chyle de mauvaiſe qualité, favoriſent la ſtagnation des humeurs, & portent le ravage dans toute l'économie animale. Il n'eſt point douteux que les mets aſſaiſonnés de ſel, de poivre, de canelle, & autres aromates, ne tournent à l'aigre muriatique, lequel corrompt de différentes manieres le ſang & les humeurs, & qui donne naiſſance à une infinité de maladies cutanées & rhumatiſmales, aux catarrhes, aux concrétions pierreuſes, &c.... Il n'eſt pas moins pernicieux de manger les chairs, tant des quadrupedes que des oiſeaux & des poiſſons, ſalées, durcies à la fumée, arides & deſſéchées pour avoir été long-temps expoſées à l'air ; on convient généralement qu'elles fatiguent l'eſtomac, & qu'elles fourniſſent un chyle mal préparé ; il ne faut point chercher d'autre cauſe du ſcorbut qui vient attaquer les matelots, les pauvres & les gens de lettres, &c. Quiconque veut conſerver ſa ſanté, doit s'abſtenir des bouillons gras, de ces jus forts de viande, nommés coulis, des eſſences, des gelées, compoſés de viandes fraîches ou ſalées, inconnus aux Sybarites mêmes & aux Syracuſains, mais ſi employés aujourd'hui par les cuiſiniers pour notre malheur, & qui, par le feu, acquierent une âcreté capable de nuire à la ſanté. On voit par-là que toutes les viandes, de quelqu'eſpece qu'elles ſoient, roties, grillées, ou bouillies, ſont plus ſaines que celles qui ſont apprêtées par l'art funeſte du cuiſinier, contre

INTRODUCTION.

lequel les Stoïciens ſe ſont autrefois ſi fort élevés ; que la faim eſt, de tous les aſſaiſonnements, le plus sûr, & peut-être le plus agréable ; mais par je ne ſais quelle fatalité, les riches, les grands, les gourmands, & les voluptueux, ne l'éprouvent preſque jamais ; ils ne rougiſſent point de s'occuper de l'art d'apprêter & d'aſſaiſonner les mets, fonction mépriſable qui fut autrefois le partage des plus vils eſclaves. L'eſtomac de ces Apicius, ſollicité de tant de manieres par des ragoûts de toute eſpece, contracte avec le temps un certain engourdiſſement, qui le conduit au point d'être dégoûté des mets les plus délicats. Nous ne dirons rien de plus des aſſaiſonnements de notre pays, moins nuiſibles ſans doute que ceux qu'on tire des contrées éloignées.

Les regles que l'Hygiene établit pour la conſervation de la ſanté, regarde non-ſeulement les différentes qualités des aliments, mais encore la quantité ; on ſait que les vaiſſeaux gonflés par l'abord exceſſif du chyle & du ſang, ſont incapables de faire leurs fonctions. En effet, le boire & le manger doivent être pris dans la quantité convenable, pour ne pas ſurcharger l'eſtomac & y être digérés, & ſuffiſante pour réparer les pertes du corps : il faut qu'il y ait une juſte proportion entre la nourriture & les déjections, enſorte qu'on ne prenne pas plus que l'on n'évacue ; autrement il eſt clair que c'eſt une cauſe de maladie. Pour preſcrire la doſe des aliments, il faut avoir égard à l'âge ; car les enfants ont beſoin de manger plus ſouvent, parcequ'une plus grande quantité de nourriture eſt employée pour leur accroiſſement : dans la vieilleſſe au contraire, la tranſpiration étant moins abondante, la quantité

d'aliments doit être moindre. Si cette proportion n'eſt pas obſervée, les fonctions animales ne ſe font plus ſi bien; & tôt ou tard les gourmands ſont attaqués de maladies aiguës ou chroniques. Outre cela, lorſque l'eſtomac eſt trop rempli de nourriture, ſes orifices ſe rétréciſſent, enſorte que le pylore, trop ſerré, ne permettant point la deſcente des aliments, ils ſont forcés d'y demeurer trop long-temps; ce qui cauſe des cardialgies, le gonflement des hypochondres, la difficulté de reſpirer, ſur-tout lorſqu'on eſt couché ſur le côté gauche. Le ventricule, accablé du poids des aliments, & hors d'état de travailler à leur élaboration, ſouffre alors, & par ſympathie le canal inteſtinal: de-là naiſſent des tranchées & différents flux de ventre. Dans cet état, le chyle mal broyé, crud, & de mauvais caractere, communique au ſang ſes vices, qui ſont la ſource d'une infinité de maux. Il ne ſuffit point, pour preſcrire un régime de vie, de connoître l'âge, on doit encore faire attention au ſexe, au tempérament, à la taille, au pays même; on apprendra par-là quelle doit être la meſure propre & naturelle des aliments; elle n'eſt bien connue que par ceux qui obſervent une exacte ſobriété, & qui ſortent de table avec un reſte d'appétit. Tel eſt le véritable moyen de prévenir les maladies, & de parvenir à une longue vie: ce moyen n'a-t-il pas réuſſi à ces anciens anachoretes, qui ſont parvenus à l'âge de cent ans & au-delà, ſans reſſentir les infirmités de la vieilleſſe.

Pour fixer la juſte quantité d'aliments à prendre, il faut conſulter l'eſtomac; c'eſt lui qui peut ſeul en décider. Les enfants qui ſe contentent à-peine du déjeuner, du dîner, du goûter & du

INTRODUCTION.

souper, ont besoin d'une nourriture plus abondante ; en avançant en âge, la quantité en sera moins considérable. Vingt-quatre onces environ d'aliments, pris de l'un & l'autre regne, suffisent pour un jour entier à un homme fait, bien portant, & d'une taille ordinaire ; il faut diminuer quelque chose de cette quantité aux vieillards, aux personnes foibles, aux malades, aux gens de lettres, & à ceux qui menent une vie sédentaire & oisive. Il en est de la nourriture comme du travail, dit HIPPOCRATE ; faute d'exercice, la transpiration diminue, & les aliments portés dans l'estomac, se dissolvent & se digerent moins bien : l'estomac de ceux qui pâlissent sur les livres devient languissant ; d'où naît une foule de maux qui assiégent les hypochondres & le *sensorium commune ;* la sobriété, l'exercice, & la gaieté en sont les remedes. Il n'y a personne qui ne connoisse les signes de la trop grande replétion, tels que l'engourdissement & la paresse aussi-tôt le repas, ou quelques heures après ; l'esprit plus pesant que de coutume, la douleur gravative de la tête, l'insomnie fatigante & agitée, le penchant excessif au sommeil, la perte de l'appétit, les nausées, les rapports acides & nidoreux, la flatulence, le flux de ventre, les vents infects, &c... On évite ces incommodités, si l'on ne mange jamais, que les aliments du dernier repas ne soient parfaitement digérés & descendus dans les intestins, & qu'il n'en reste plus dans l'estomac ; c'est alors que la faim se fait sentir, mais plutôt chez ceux qui exercent leur corps, que chez ceux qui vivent dans l'oisiveté.

On voit par-là combien ceux qui s'abandonnent aux plaisirs dangereux de la table, & qui sa-

tisfont leur gourmandiſe irritée par la variété des mets, s'écartent de leur but, en cherchant à donner du reſſort à leur eſtomac fatigué & languiſſant, par des épices, des préparations de haut goût, des vins généreux : bientôt ils porteront la peine de leur intempérance. Mais, diſent ces gloutons, ne voit-on pas arriver ſans infirmité à une extrême vieilleſſe, beaucoup de gens qui font bonne chere, qui mangent avec avidité, qui contentent leur appétit ſur tout, qui tous les jours ſont aſſis à une table délicate & variée, qui boivent à longs traits du vin & des liqueurs ardentes, qui ſont toujours raſſaſiés, & ne connoiſſent jamais la faim ? On trouve peu d'hommes partagés d'une conſtitution ſi heureuſe, qui, au milieu de cette intempérance, parcourent une longue carriere ; l'on peut croire au reſte que ceux qui y ſont arrivés, l'auroient faite encore plus longue, s'ils euſſent vécu ſobrement, puiſqu'il eſt prouvé que les délices de la table ont abrégé les jours de pluſieurs. Car on n'a pas d'exemple qu'un homme d'un tempérament foible & délicat ſoit parvenu juſqu'à la vieilleſſe, en ſe rempliſſant l'eſtomac au point qu'il ſouffre une diſtention incommode & laborieuſe. Ceux donc qui veulent ſe bien porter, doivent éviter avec le plus grand ſoin les tables ſplendides & recherchées, & les parties de débauche ; puiſque l'homme le plus ſobre a de la peine à tenir contre un ſervice où tous les mets ſont auſſi variés & multipliés que déguiſés. Un conſeil pour ſe bien porter, donné par les plus habiles médecins, & autoriſé par l'expérience, c'eſt de ne pas ſe raſſaſier à table, & de faire de l'exercice. On eſt d'autant plus incommodé pour avoir pris trop d'aliments, qu'ils

INTRODUCTION.

ont été avalés avec plus d'avidité. Rien n'entretient davantage cette mauvaiſe maniere de manger, que cette variété de plats qui ornent les premiers ſervices & le deſſert ; avec plus d'économie on ſera moins expoſé à ſuccomber à une dangereuſe tentation ; l'avidité avec laquelle on mange, eſt regardée comme la ſource féconde des maladïes, & la cauſe de la briéveté de la vie.

Les loix de la diététique s'étendent juſques ſur les boiſſons. On place au premier rang le laitage, qui eſt mis au nombre des alimens les meilleurs : il tire toutes ſes propriétés du chyle même de l'animal. La nature de cette liqueur eſt différente ſuivant le paturage ; car il n'y a perſonne qui ne ſente combien il ſe trouve de différence entre les plantes de marais & celles des montagnes. La crême & le beurre, dont l'uſage eſt ſi fréquent ſur les tables & dans les cuiſines, ſe tirent du lait ; on en fait auſſi le fromage dont les qualités ſont différentes, ſelon qu'il eſt récent ou vieux : nous en parlerons dans un article ſéparé. La boiſſon la plus naturelle & la plus commune eſt l'eau ; un inſtinct ſecret porte tous les animaux à la déſirer comme une choſe néceſſaire à leur conſervation. Cette liqueur, qu'on trouve par-tout, n'eſt pas du goût des buveurs de profeſſion, qui aiment à ſentir ſur le palais une impreſſion plus forte ; ainſi il n'eſt pas étonnant que la gourmandiſe ait imaginé pluſieurs ſortes de boiſſons qui donnent naiſſance à une infinité de maux, ou qui entretiennent une mauvaiſe ſanté accompagnée de mille incommodités. Eſt-il quelqu'un qui ignore le danger que traînent après elles les liqueurs ardentes & fermentées ; ceux-là s'y expoſent qui rejettent la

boiſſon la plus convenable, & offerte des mains mêmes de la nature. L'expérience nous apprend que ceux qui ne boivent point de vin, peuvent, ſans danger, manger un peu plus abondamment des viandes, des fruits, & d'autres aliments; & parvenir ſains & vigoureux juſqu'à une vieilleſſe avancée. On voit par-là, combien eſt déraiſonnable & ridicule le conſeil d'AVICENNE, de s'enivrer une fois ou deux par mois.

Nous nous garderons bien cependant de refuſer les éloges qui ſont dûs au vin généreux, bien fermenté, ni trop nouveau ni trop vieux; ni doux ni auſtere, pas trop ardent & ſpiritueux; mais il faut en faire un uſage modéré, ou le détremper de beaucoup d'eau : dans certaines maladies il peut même être regardé comme un des meilleurs remedes. Mais il eſt nuiſible aux enfants & à ceux qui ſont d'un tempérament chaud; ſur-tout lorſque le pouls ſe trouve plus vîte qu'on ne l'obſerve dans l'état de ſanté. Il eſt hors de doute que le vin nuit plus à la digeſtion qu'il ne la favoriſe, puiſque les viandes qu'on y jette, bien loin de ſe diſſoudre, s'y rident & s'y durciſſent. D'ailleurs il donne lieu à des crudités acides, ſur-tout chez les mélancholiques, ſans parler des autres incommodités qui ſont la ſuite de l'intempérance & des excès. Mais ces liqueurs ardentes, ſi deſtructives de l'économie animale, excitent de bien plus grands déſordres, ſur-tout ſi l'on en boit beaucoup & ſouvent. On ne doit pas regarder comme des liqueurs plus ſalutaires, la biere, le cidre de pommes & de poires, & autres liqueurs fermentées & enivrantes; ceux qui ont de la paſſion pour elles, ſont ſourds au cri de la rai-

INTRODUCTION.

son ; ils voient bien le parti le meilleur, mais un penchant trop fort les entraîne. Tout le monde sait que l'ivresse fréquente dispose au marasme & à la langueur universelle du corps, au tremblement, à l'apoplexie & à l'épilepsie ; elle traîne encore à sa suite la perte de l'appétit, le calcul, la goute, l'hydropisie, l'ictere, & autres maladies chroniques, souvent très difficiles à connoître. On prépare aussi des boissons domestiques avec le thé, le café, le chocolat, & autres semblables, dont les effets sont différents, eu égard à l'âge, au tempérament & à l'habitude.

SECTION PREMIERE.

DES VÉGÉTAUX.

LES FROMENTACÉES.

BLED OU FROMENT. *Triticum hybernum ariſtis carens, C. B. Pin.*

Nous ne doutons pas que cette plante excellente, qu'on ſeme dans nos champs, ne croiſſe d'elle-même dans la Tartarie : c'eſt une eſpece de gramen déſigné par les botaniſtes ſous la dénomination ſuivante, *gramen triticeum ſpicâ latiore compactâ criſtatum*, BUXB. Stérile autrefois, cette plante s'eſt accrue inſenſiblement par une culture laborieuſe, & après pluſieurs années elle a donné ce grain que tout le monde connoît. Parmi les fromentacées, le bled tient le premier lieu : avec ſes grains réduits en farine on prépare, de la maniere que chacun ſait, un pain qui fait la baſe de nos repas ; quoiqu'on en mange tous les jours, on ne s'en dégoûte point, tant qu'on eſt en ſanté ; il n'en eſt pas de même des autres alimens : on regarde même, comme l'avantcoureur & l'annonce d'une prochaine convaleſcence, le deſir qu'un malade a de manger du pain. On ne peut enfin s'en paſſer aiſément, que la ſanté n'en ſouffre, bien que, ſuivant le témoignage de Pline, les premiers Romains ſe ſoient nourris, non de pain, mais de bouillie. Il n'y a point de nourriture

FROMENTACÉES.

qui l'emporte sur le pain tendre de froment, fait de fine fleur de farine, bien tamisée & sans son; exactement pêtri, fermenté, & cuit dans un four auquel on a donné un degré de chaleur convenable; il nourrit beaucoup, pourvu que la farine ne soit point moisie, ni mêlée d'ivraie. Le *pain bis*, qui est plus grossier, nourrit moins, & ne convient qu'aux gens robustes, à moins que l'estomac n'y soit accoutumé. Le *pain noir* vaut bien moins; il est destiné pour le peuple & les soldats; comme il contient beaucoup de son, il irrite & picote les intestins, & nourrit fort peu. Nous ne dirons rien du pain moisi ou gâté, ni de celui où il y a de la paille & des ordures; il est tout au plus bon pour les chiens. On sait que le pain, en sortant du four, exhale une odeur agréable qui ranime en quelque sorte. Si l'on mange, avec excès, du pain, soit blanc, soit bis, il en résulte souvent des crudités acides: le *pain rassis*, ou cuit de la veille, se digere plus aisément que le tendre; celui qui est encore chaud passe pour nuisible; il cause une réplétion subite, passe lentement & excite des flatuosités. Le pain fait avec le lait est agréable, il est vrai, mais il est regardé comme peu sain. On prépare avec le pain de froment une espece de bouillie ou panade bonne & pour les malades & pour ceux qui sont en santé; elle n'est pas moins nourrissante pour les enfants: voici la maniere de la faire; on prend quatre onces de pain fort blanc qu'on laisse tremper, durant douze heures, dans une eau que l'on jette; on met cuire ensuite sur des cendres chaudes, pendant quatre heures, en ajoûtant de temps en temps un peu d'eau; sur la fin de la coction,

il faut remuer ſouvent la panade, à laquelle on ajoûte la quantité ſuffiſante de ſel ou de ſucre, de beurre ou d'huile. FROMENTACÉES.

Avec le ſeigle, l'orge, l'avoine, le maïs on fait auſſi du pain, mais inférieur au précédent; il poſſede différentes qualités ſuivant la matiere dont il eſt fait; ſans parler du pain de chataignes, de glands de chêne ou de hêtre, de battate, & de ſemences légumineuſes. On connoît en Amérique un pain d'un autre genre, déſigné ſous le nom de *caſſave*; il eſt fait avec la farine de la racine d'une plante qui eſt appellée par GASP. BAUHIN *Manihot Indorum*, vel *Yucca foliis cannabinis*. Il y en a qui diſent que ce pain égale en bonté celui de fleur de farine de froment, en ſorte que dans le pays on eſtime peu le maïs qui y croît abondamment. Il eſt bon d'obſerver que cette racine d'*yucca* eſt remplie d'un ſuc très nuiſible, & preſque vénéneux, qu'on doit exprimer entiérement avec une preſſe, ou ſous le preſſoir, avant que d'employer la farine. Dans les isles Moluques, & dans d'autres contrées orientales, on fait, avec le ſagou, un pain qui n'eſt pas à mépriſer, & qui ne peut cauſer de mal. Si l'on veut en ſavoir davantage ſur ces deux ſortes de pains, on peut conſulter l'*Art du Boulanger* donné par M. MALOUIN.

Ce qu'on appelle *pâtiſſerie*, eſt compoſé, comme tout le monde ſait, de farine de froment, de beurre, d'huile, de graiſſe, d'œuf, &c.... Le plus ſouvent elle eſt compacte & ſerrée, ce qui la rend très difficile à digérer. Les pâtiſſiers donnent à leurs ouvrages différentes formes, & font entrer dans leurs compoſitions différentes

FROMENTACÉES.

choſes, pour les rendre agréables à la vue & au goût; ce ſont des gâteaux, des tartelettes, des échaudés, des biſcuits, des beignets, &c.... & autres pieces de four où entrent du ſucre, du miel, des aromates, &c.... qui flattent plus le goût qu'elles ne ſont ſalutaires. On prépare encore avec la fleur de farine, de l'eau, du ſafran & des jaunes d'œufs, une pâte bonne pour la ſanté; elle prend différents noms ſuivant la forme qu'on lui a donnée: lorſqu'elle eſt ſous celle de petits vers, elle ſe nomme *vermicelli*; & *ſemoule* lorſqu'elle eſt réduite en menus grains: l'un & l'autre ſe vendent en Italie & en Provence; elles ſont d'un grand uſage en cuiſine.

LE RIZ. *Oryza, C. B. Pin.*

Ce grain, qui eſt très blanc, lorſqu'il eſt dépouillé de ſon écorce, eſt mis au nombre des meilleurs bleds; en effet, c'eſt preſque toute la nourriture de quelques contrées orientales; & il ſe ſeme non-ſeulement en Aſie, mais encore dans quelques endroits marécageux de l'Italie. Les Orientaux font, avec la farine de riz, un pain aſſez ſain, mais qui tourne aiſément à l'acide; & parmi nous on prépare une eſpece de potage très agréable & très ſain, avec les grains entiers qu'on fait cuire dans du bouillon, ou dans du lait, ou dans de la crême d'amandes: ils ſont au degré de cuiſſon convenable, lorſqu'ils crêvent, ou qu'ils ſe réduiſent en une pulpe ſucculente. On prépare auſſi avec les grains entiers, cuits à propos dans le jus de viandes & bien gonflés, un mets très eſtimé chez les Turcs, & très commun en Provence, qu'on nomme *pilau*. On ſert encore ſur les meilleures tables des mets

auſſi agréables que ſalubres, préparés avec le riz. Cette eſpece de bled bien cuit convient à tout le monde, & principalement à ceux dont le ventre eſt trop relâché; il eſt utile à ceux que rien ne peut raſſaſier; qui ſont incommodés de toux, de douleurs arthritiques; qui ſont maigres & fluets; qui ſe plaignent de l'ébullition de ſang, d'affections prurigineuſes, ou qui ſont ſujets aux hémorrhagies. Cependant, ainſi que les autres farineux, cet aliment renfermé dans l'eſtomac, y contracte quelquefois un caractere d'acidité.

FROMENTACÉES.

SEIGLE. *Secale hybernum, vel majus, C. B. Pin. Secale vulgatius*, PARK. — *Secale vernum, vel minus, C. B. Pin.*

Cette eſpece de bled eſt communément employée par les habitants des montagnes & des pays ſeptentrionaux pour faire du pain; mais lorſqu'il eſt fait avec la farine ſeule de ce grain, ſouvent mal nétoyé, il eſt noir & peſant, déſagréable au goût & de difficile digeſtion; auſſi eſt-il banni de la table des riches. Cependant quelques boulangers prétendent avoir le talent de faire, avec la farine ſeule de ſeigle, un pain qui égale en bonté celui du froment le meilleur. Malgré ces belles prétentions néanmoins, le pain de ſeigle agit en ſtimulant ſur l'eſtomac & les inteſtins, & lâche le ventre, auſſi eſt-il utile à ceux qui ſont reſſerrés; ce qui eſt cauſe que, par raiſon de ſanté, on mêle quelquefois du ſeigle avec le froment; & quoique de ce mélange il réſulte un pain d'une qualité inférieure, il n'en eſt pas pour cela moins ſain. Pluſieurs perſonnes font torréfier le ſeigle, comme le café, & en préparent une boiſſon aſſez agréable, dont ils obtiennent l'avantage qu'ils en eſperent, de lâcher le ventre.

FROMENTACÉES.

L'ORGE. *Hordeum polyſtichum hybernum (vel vernum), C. B. Pin.*

Perſonne n'ignore de quel uſage eſt l'orge pour les beſoins domeſtiques ; on en fait du pain bien inférieur à celui de froment & de ſeigle. Quoique peu agréable, les pauvres & les gens de la campagne s'en ſervent dans les temps de diſette. Mais on prépare avec l'orge mondé un aliment qui n'eſt point à mépriſer, qui, à raiſon de ſa viſcoſité, poſſede une vertu adouciſſante, & fournit une nourriture agréable, également utile en ſanté & en maladie. Quant aux autres vertus médicinales de l'orge, nous en avons parlé amplement dans la matiere médicale ; nous parlerons ailleurs de la préparation de la biere, où entre l'orge.

EPEAUTRE. *Zea, Briza dicta, vel Monococcos Germanorum, C. B. P. Hordeum diſtichum ſpicâ nitidâ, Zea dictum, Inſt. rei herb.*

Avec ce grain, qui tient le milieu entre le froment & l'orge, on fait un pain noirâtre & peu agréable, qui cependant vaut un peu mieux que le pain d'orge ordinaire ; auſſi n'eſt il pas rejetté par les montagnards. On dit même que les Allemands ont le ſecret d'en faire un pain auſſi blanc que celui de froment, agréable, facile à digérer, mais moins nourriſſant. Ce grain, purgé de ſon écorce, qui eſt, ſuivant quelques-uns, l'*alica* des anciens, fournit la matiere de pluſieurs ſortes de bouillie ou gruau, très ſaines, aſſez agréables, & d'un grand ſecours pour les perſonnes maigres & dans un état de marasme. Remarquons en paſſant qu'on peut employer l'épeautre au lieu de l'orge vulgaire pour la préparation de la biere.

AVEINE. *Avena vulgaris ſeu alba, C. B. P.*

L'aveine, plus employée pour la nourriture des

des bêtes de ſervice, que pour celle de l'homme, peut ſervir, dans les temps de diſette, à faire du pain ; il eſt de mauvaiſe qualité, déſagréable, & peu nourriſſant ; il n'y a guere que quelques payſans qui puiſſent en manger. Mais on en prépare ce qu'on appelle du *gruau*, qui n'eſt autre choſe que l'avoine bien purgée de ſa bale & groſſiérement broyée ; le gruau, comme on ſait, eſt regardé comme un aliment adouciſſant, & aſſez agréable ; il eſt même aſſez eſtimé pour être preſcrit comme un médicament alimenteux. FROMENTACÉES.

BLED DE TURQUIE. *Maïs Acoſtæ, Inſt. rei herb. Frumentum indicum, maïs dictum, C. B. P.*

Cette eſpece de froment, qui a beaucoup plus de viſcoſité que les autres grains, ſert à nourrir différentes nations. Il eſt très eſtimé en Amérique ſur tout. Il l'eſt auſſi des fermiers, des matelots, des gens qui vaquent à des travaux rudes ; ils préparent avec ſa farine, qui eſt très blanche, des eſpeces de potages agréables pour eux, & point malfaiſants pour les eſtomacs qui peuvent les ſupporter : mais il arrive rarement qu'on faſſe du pain avec la farine du maïs, à moins que la diſette des autres grains ne force d'en mêler avec les autres farines ; ce pain eſt dur, ſec, ſemblable au biſcuit de mer, & peu nourriſſant. Il n'y a que la faim qui puiſſe le faire trouver agréable. Chez nous, il ſert ordinairement à engraiſſer les grands animaux : c'eſt encore un aliment qui plaît beaucoup aux pigeons de volière.

MILLET. *Milium ſemine luteo (vel albo) C. B. P.*

On emploie ce grain pour faire du pain dans quelques pays, & particuliérement en Tartarie, où, comme nous l'avons obſervé, il paroît que

FROMENTACÉES.

croît naturellement le bled qu'on abandonne aux oiſeaux & aux beſtiaux. Le pain de millet, qui eſt ſec & friable, ſe mange ſans dégoût, ſi l'on en croit NONNIUS, avant qu'il ſoit refroidi. Quoiqu'il ait une certaine douceur, mais inſipide, c'eſt d'ailleurs un mauvais aliment, & peu nourriſſant; il ſe digere difficilement, engendre des flatuoſités, & en excitant la ſécrétion de l'urine il rend le ventre pareſſeux. Mais il vaut mieux le réſerver pour la nourriture des petits oiſeaux; c'eſt en effet ſon ſeul uſage parmi nous, excepté peut-être dans les temps de diſette.

PANIS. *Panicum vulgare*, *J. B.*

Ce grain, moins agréable que le millet, eſt recueilli pour ſervir de nourriture aux oiſeaux; le pain qu'on en fait, mais rarement, eſt d'une ſaveur inſipide & de mauvaiſe qualité; il ne peut être que du goût de ceux qui ſont affamés, encore ce grain ne ſauroit-il être employé que dans les cas de diſette, & pour ſervir de nourriture aux laboureurs & aux pauvre gens. Les eſpeces de bouillie ou de potages qu'on prépare avec ſa farine & du lait, ne ſont pas eſtimées davantage, quoiqu'on les reconnoiſſe comme adouciſſantes, & que comme telles, elles ſoient preſcrites par quelques médecins.

SORGO ou BLED BARBU. *Melica ſive Sorgum*, DODON. *Milium arundinaceum ſubrotundo (vel plano ſemine)*, *Sorgo nominatum*, *C. B. Pin.*

On a coutume de ranger dans la claſſe des grains qui approchent du millet & du panis, le ſorgo, eſpece de bled qu'on ſeme dans notre pays pour nourrir les pigeons & les autres animaux domeſtiques. C'eſt la moins eſtimée des eſpeces de millet; on en fait rarement du pain,

à moins que ce ne ſoit dans le temps de la plus extrême diſette.

FROMENTACÉES.

BLED SARRASIN. *Fagopyrum vulgare erectum, Inſt. r. h. Frumentum ſarracenicum*, MATTH.

Ce grain ne ſauroit guère avoir place parmi les fromentacées, bien qu'on en faſſe quelquefois du pain, dans les cas d'une preſſante néceſſité; il eſt d'un goût aſſez agréable, mais de mauvaiſe qualité. Les pauvres gens préparent avec ſa farine des eſpeces de bouillie & des gâteaux qui ne manquent point de ſaveur, mais qui nourriſſent peu. On ſeme le bled-ſarraſin dans nos champs, pour en faire paître l'herbe verte aux bœufs & aux bêtes de charge. Sa graine convient encore aux poules, aux poulets, & les engraiſſe.

BLED NOIR ou BLED DE VACHE. *Melampyrum, ſive Triticum vaccinum*, *J. B. Melampyrum purpuraſcente comâ*, *Inſt. rei herb.*

Cette plante, qu'on ſeme dans les champs, eſt deſtinée ſur-tout à la nourriture des grands animaux domeſtiques; elle donne des ſemences fromentacées qui ne doivent pas être regardées comme des aliments pour les hommes, bien que les pauvres gens de la campagne, dans une extrême diſette, mêlent ſes grains avec les autres bleds pour en faire du pain; il eſt noir, déſagréable & de mauvaiſe qualité; ceux qui en mangent reſſentent des peſanteurs de tête, comme s'ils avoient mangé du bled ergoté. Quiconque veut conſerver ſa ſanté, doit s'interdire un aliment ſi pernicieux.

POIS QUARRÉ. *Piſum majus quadratum*, *C. B. Pin.*

POIS BLANC. *Piſum hortenſe majus*, *C. B. Pin.*

FROMENTACÉES.

POIS (PETIT). *Piſum vulgare parvum arvenſe, J. B.*

Parmi les légumes qui ſe ſement, on donne le premier rang aux pois qui dans leur maturité ſont durs & ſecs. Quoiqu'ils ne ſoient pas du goût de tout le monde, ils fourniſſent cependant un aliment ſain & adouciſſant, pourvu néanmoins qu'ils ſoient bien cuits & réduits en purée. Ils ne conviennent d'ailleurs qu'aux perſonnes robuſtes, & à ceux qui s'exercent à des travaux rudes, leſquels ont beſoin d'une nourriture ſolide, car ils ſe digerent difficilement, cauſent des flatuoſités, & donnent naiſſance aux obſtructions. Ce qui fait qu'on abandonne aux pauvres gens ce mets, dont la décoction a la vertu d'ouvrir le ventre. Peut-être n'y a-t-il pas moins de danger de manger des pois verds, qu'on attend avec impatience, & qui paroiſſent ſur les meilleures tables comme un mets recherché & délicat; en effet, ſi l'on en mange avec excès, ils troublent la digeſtion & occaſionnent des vents.

POIS CHICHE. *Cicer ſativum, C. B. Pin.*

On met au nombre des meilleures ſemences légumineuſes, qui ſe ſement dans les champs, les pois chiches, leſquels ſont aſſez agréables, nourriſſants, mais cependant un peu venteux. Ils ne ſe mangent point verds & en herbe comme les pois & les féves; mais lorſqu'ils ſont ſecs, on en fait des purées qui paroiſſent même ſur les tables des habitants des villes. A cauſe des vertus qu'on lui a reconnues en médecine, & dont nous avons parlé dans la matiere médicale, on preſcrit aux malades des bouillons faits avec les pois chiches; mais l'uſage doit en être interdit à ceux qui ſouffrent des reins ou de la

veſſie, les diurétiques leur étant principalement contraires. On dit que ces ſemences légumineuſes rendent propre & ardent aux plaiſirs de l'amour; c'eſt à ce titre qu'on en donne aux étalons.

FROMENTACÉES.

LENTILLE. *Lens vulgaris, C. B. Pin.*

Parmi les graines légumineuſes les meilleures que peuvent manger ceux qui ſont en ſanté, on met avec raiſon les lentilles, lorſque, par la coction ſur-tout, elles ſont réduites en purée; c'étoit l'aliment le plus ordinaire des enfants chez les anciens Egyptiens. On dit qu'elles tempérent les feux de l'amour; elles nourriſſent beaucoup. Mais pour peu qu'on ſe ſente indiſpoſé, il faut s'en abſtenir, car elles ne ſe digerent pas aiſément, elles excitent des vents, & favoriſent la génération de l'atrabile; c'eſt pourquoi elles ſont nuiſibles aux mélancholiques & à ceux qui ſont ſujets à des ſommeils inquiets. L'uſage habituel des lentilles ne convient pas mieux aux cachectiques, à cauſe des obſtructione auxquelles elles diſpoſent, quoique les bouillons qu'on en fait lâchent le ventre.

HARICOT ORDINAIRE. *Phaſeolus vulgaris, Inſt. rei herb. Smilax hortenſis, J. B.*

Phaſeolus minor ſiliqua ſursùm rigente, inſt. rei herbariæ.

Les haricots paroiſſent l'emporter ſur les autres légumes; on en mange les ſiliques vertes & herbacées, auſſi-bien que les ſemences mûres & ſéchées. Leur ſaveur agréable les fait admettre ſur les meilleures tables. Lorſqu'ils ſont bien cuits ils ſe digerent aiſément, & donnent une nourriture eſtimée & de bon goût. Les ſiliques vertes de la ſeconde eſpece ſont avec raiſon les délices des Languedociens & des Pro-

FROMENTACÉES.

vençaux, qui les nomment en patois *banetos*. Ces légumes cependant ne ſont pas ſans danger; ils contiennent quelque choſe de viſqueux qui les rend difficiles à digérer pour quelques perſonnes; ils cauſent encore ſouvent des flatuoſités; ainſi ils ne conviennent point à ceux qui menent une vie oiſive & ſédentaire, qui ſont d'une complexion délicate, ou qui ſont ſujets au vertige.

FEVE DE MARAIS. *Faba, C. B. Faba major hortenſis*, PARK.

Faba minor, ſive equina, C. B. Pin.

Les gourmands eſtiment ces féves vertes & encore tendres; la digeſtion cependant ne s'en fait pas facilement; elles excitent ſouvent des vents très incommodes. Elles perdent de leur mérite, lorſqu'elles ſont ſéches & arides, & ne ſervent plus d'aliment qu'au petit peuple; on peut néanmoins en manger ſans crainte, ſi l'eſtomac y eſt accoutumé. Il faut cependant convenir qu'elles paſſent avec difficulté, ce qui donne naiſſance aux gonflements & aux tranchées, procure un ſommeil turbulent & agité, & nuit beaucoup aux aſthmatiques. C'eſt pourquoi on les réſerve ordinairement pour la nourriture des quadrupedes domeſtiques, & ſur-tout pour engraiſſer les pourceaux En pluſieurs endroits même on les ſeme pour fertiliſer les terres, car le labour ſe donne vers le temps où cette plante commence à fleurir.

VESCE. *Vicia ſativa vulgaris, ſemine nigro, C. B. Pin.*

Elle fournit une nourriture peu agréable, & dont perſonne ne fait cas; elle eſt difficile à digérer, & engendre un chyle épais; auſſi ne paroît-elle pas ſur nos tables. Cette graine verte

ou seche est réservée pour nourrir les bestiaux. On ne la vend point pour servir d'aliment aux hommes, si ce n'est peut-être lorsque les autres grains viennent à manquer absolument. FROMENTACÉES.

ERS ou OROBE. *Ervum verum*, *off. Orobus siliquis articulatis semine majore*, *C. B. Pin.*

Les médecins s'accordent à rejetter cet aliment amer, très désagréable & de mauvais suc; bien que la misere ou une dure nécessité oblige quelquefois les pauvres gens à s'en nourrir. C'est pourquoi on ne la seme dans nos champs que pour en faire paître la plante aux bœufs & les engraisser. Il faut effacer de la liste des aliments ces semences, ainsi que les lupins, qui, macérés dans l'eau, y déposent une partie de leur extrême amertume.

LES LÉGUMES.

LA LAITUE COMMUNE. *Lactuca sativa vulgaris capitata (vel non capitata) J. B.*

LAITUE ROMAINE. *Lactuca romana dulcis, J. B.*

LAITUE A FEUILLES D'ENDIVE. *Lactuca foliis endiviæ*, *C. B. Pin.*

La laitue tient le premier rang parmi les légumes & les plantes cultivées dans nos jardins; en sorte qu'elle est d'un très grand usage, tant dans la cuisine que dans les salades. Elle fournit une nourriture fort légere, mais très douce & très agréable. D'ailleurs elle tempere l'ardeur du sang; relâche le ventre; procure le sommeil; ce qui la rend utile aux jeunes gens, aux personnes

LÉGUMES.

ſanguines & bilieuſes ; à ceux qui ſont trop portés à l'amour, ou qui ſont ſujets à la difficulté d'uriner. Les perſonnes délicates ne s'accommodent point de la laitue crue, non plus que les convaleſcents, ni les enfants, ni les vieillards. Cuite, elle eſt plus ſaine, pourvu que l'eſtomac puiſſe la ſupporter ; d'ailleurs elle trouble le ventre, & le relâche. On dit que l'uſage trop fréquent de la laitue excite des démangeaiſons, ce que je n'ai pourtant pas obſervé.

ENDIVE VRAIE. *Cichorium latifolium, ſive Endivia vulgaris, Inſt. rei herb. Scariola Arabum.*

ENDIVE FRANCHE FRISÉE. *Cichorium anguſtifolium, ſive Endivia anguſtifolia*, PARK.

CHICORÉE. *Cichorium criſpum, Inſt. rei h. Intybus criſpa, C. B. Pin.*

CHICORÉE SAUVAGE. *Cichorium ſylveſtre, ſive officinarum, C. B. Pin.*

Ces plantes ſont d'un très grand uſage en cuiſine : on en fait, ſur-tout l'hiver, des ſalades fort eſtimées. Les maraichers couvrent de terre les premieres eſpeces, afin que leurs feuilles deviennent blanches, & perdent leur amertume. Les endives crues ou cuites donnent une nourriture légere, mais très ſalubre ; comme elles ſont un peu ameres, elles raniment l'eſtomac ; elles appaiſent le bouillonnement du ſang & des humeurs ; elles en corrigent la mauvaiſe diſpoſition ; elles favoriſent toutes les ſécrétions, & diſſipent quelques fiévres. De toutes les eſpeces de chicorées, c'eſt la ſcariole qu'on eſtime le plus. La chicorée ſauvage eſt plus amere & plus ſaine, parceque la culture lui ôte une partie de ſon amertume : elle eſt employée aux mêmes uſages que les autres eſpeces, & poſſede les mê-

mes vertus ; on s'en ſert très fréquemment en médecine, comme nous l'avons dit. On regarde comme une eſpece le piſſenlit (*Dens leonis*, vel *Taraxacon*) qui a auſſi un peu d'amertume ; il n'eſt point inférieur à la chicorée dont il ne differe guère que par la couleur de ſes fleurs : comme elle, on le mange en ſalade.

ÉPINARS. *Spinacia vulgaris, capſulâ ſeminis aculeatâ, Inſt. rei herb. Lapathum hortenſe*, ſeu *Spinacia ſemine ſpinoſo, C. B. Pin.*

Ce légume, dont l'uſage eſt auſſi fréquent chez les riches que chez les pauvres, fournit un aliment agréable & facile à digérer Coupé menu & cuit ſans eau, on en fait une pulpe ou purée qu'on permet même aux malades. Les épinars ne ſe mangent que cuits ; lorſqu'ils ne ſont que ſortir de terre, ils peuvent entrer dans les ſalades. La vertu émolliente que poſſede toute cette plante, la fait preſque regarder comme le plus ſalubre de tous les légumes ; elle calme les tranchées du bas-ventre, & remédie à la conſtipation ; elle eſt utile pour la toux, & adoucit l'aſpérité de la gorge. Son uſage n'eſt cependant pas abſolument ſans danger, puiſqu'il eſt ſouvent ſuivi de flatuoſités : dans certaines diſpoſitions de l'eſtomac, les épinars excitent des nauſées, à moins qu'on ne les aſſaiſonne avec des aromates ; mais ainſi préparés, quoique fort agréables au goût, les perſonnes maigres, ou incommodés de la toux, doivent s'en abſtenir avec ſoin.

OSEILLE A FEUILLES RONDES. *Acetoſa rotundifolia hortenſis, C. B. Pin. Oxalis romana*, DOD.

OSEILLE A FEUILLES OBLONGUES, ou vulgaire.

LÉGUMES.

Acetosa pratensis, *C. B. Pin. Oxalis vulgaris, folio oblongo*, *J. B.*

Cette plante, qui est remarquable par sa très grande acidité, est du nombre des légumes les meilleurs & les plus usités. Elle nourrit peu, mais elle donne de l'appétit; appaise la soif; est utile à ceux qui sont échauffés; émousse l'impétuosité de la bile exaltée; & ce qu'il est bon d'observer, elle s'oppose à la pourriture. Elle est sur-tout d'un grand secours dans la cachexie scorbutique, & corrige avantageusement la puanteur de la bouche.

CHOU POMMÉ BLANC. *Brassica capitata alba*, *C. B. Pin.*

CHOU BLOND. *Brassica alba, vel viridis*, *C. B. Pin.*

CHOU POMMÉ ROUGE, ou cabus. *Brassica capitata rubra*, *C. B. Pin.*

CHOU ROUGE. *Brassica rubra*, *C. B. Pin.*

CHOU-FLEUR. *Brassica cauliflora*, *C. B. Pin.*

Telles sont les principales especes de choux les plus usités dans les cuisines des pauvres, des riches, & des grands. Le *blanc* & le *rouge*, à raison du suc épais & d'une odeur forte qu'ils contiennent, ne sauroient convenir à tout le monde; ils se digerent difficilement, excitent des rapports fétides, & lâchent le ventre; d'ailleurs on dit qu'ils affoiblissent la vue & causent le vertige, sur-tout s'ils ne sont pas bien cuits; en effet, ils sont d'autant meilleurs & plus sains qu'on aura plus souvent renouvellé l'eau dans laquelle on les fait cuire; car la premiere eau purge pour l'ordinaire : ils tiennent d'ailleurs un des premiers rangs parmi les aliments tem-

pérants, adouciſſants & anti-acides; ce qui les rend très utiles pour les perſonnes maigres & incommodées de la toux : le *rouge* paroît avoir principalement ces vertus. L'expérience a appris que le chou commun appaiſe les fumées du vin & diſſipe l'ivreſſe ; ainſi on ne doit pas s'étonner que les buveurs de tous les temps en faſſent uſage, & le regardent comme un antidote contre la crapule. On n'eſtime pas moins le *choufleur*, qui, par ſa tendreté & par ſa ſaveur, paroît le diſputer aux ſommités d'aſperges. De la tige du chou, lorſqu'on en a coupé la tête, ſortent des rejettons que les Italiens nomment *broccoli* ; on les mange cruds, ou cuits & apprêtés de différentes manieres. Mais il eſt à propos de remarquer qu'on donne auſſi le nom du *broccoli* à une eſpece de chou abſolument différente de ces rejettons.

POIRÉE BLANCHE. *Beta alba, vel palleſcens quæ cicla, off. C. B. Pin.*

POIRÉE ROUGE. *Beta rubra vulgaris, Inſt. rei herbariæ.*

BETTE-RAVE. *Beta radice rapæ, Inſt. rei herb.*

On fait un uſage très fréquent en cuiſine des côtes & des feuilles preſque ſans ſaveur des deux premieres eſpeces. Ce ſont des aliments peu eſtimés, qui cependant, lorſqu'ils ſont cuits à propos, fourniſſent aux pauvres & aux gens de la campagne une nourriture ſalubre. Ces légumes néanmoins ſe ſervent auſſi ſur les tables des riches, & même ſur celles des grands ; ils nourriſſent peu, irritent un peu les inteſtins & ouvrent le ventre. La *patience des jardins*, qui eſt un peu plus agréable, approche beaucoup de la bette par ſa ſaveur & par ſes vertus. On fait

LÉGUMES.

plus de cas des racines de la bette-rave cuites & coupées par tranches; elles ſe mangent, comme on fait, en ſalade, & ſont du goût de tout le monde. Quoiqu'elles ſoient ſaines, elles ne donnent que peu de nourriture; il arrive même qu'elles chargent les eſtomacs délicats, & lâchent quelquefois le ventre.

BLETE. *Blitum album & rubrum, C. B. Pin.*

Cette plante, qui croît d'elle-même dans les champs, ſe cultive dans les jardins; il y en a de beaucoup d'eſpeces. Ses feuilles, qui ſont inſipides ou d'un goût déſagréable, paſſent pour de mauvais aliments réſervés pour le peuple, ou pour les pauvres, ou pour ceux qui vivent avec épargne. La blete ne convient qu'aux eſtomacs robuſtes, parcequ'elle trouble ſouvent la digeſtion & lâche le ventre.

ARROCHE ou BONNE-DAME. *Atriplex alba hortenſis, ſive pallidè virens & rubra, C. B. Pin.*

La bonne-dame approche beaucoup de la blete; auſſi eſt-elle miſe au nombre des aliments de peu de valeur, ſans goût & ſans ſaveur. Il n'y a guère que les pauvres gens qui en mangent après l'avoir fait cuire. Elle nourrit peu, picotte l'eſtomac, & lâche le ventre, à moins qu'elle ne ſoit aſſaiſonnée de vinaigre & d'aromats. Aux deux dernieres plantes on peut ajoûter la *mauve* ordinaire & la *lampſane* domeſtique, leſquelles, au rapport d'ELIEN, étoient miſes au rang des légumes par les anciens. Elle n'eſt plus en uſage que chez les pauvres qui y ſont forcés par la néceſſité & la miſere.

BON HENRI. *Bonus Henricus, J. B. Lapathum unctuoſum folio triangulo, C. B. Pin. Chenopodium, Inſt. r. h.*

Cette plante ſauvage eſt regardée comme un mauvais mets, & dont on fait peu de cas dans les villes : elle n'eſt cependant pas inſipide, puiſqu'elle approche beaucoup de la ſaveur des épinars ; ſur-tout lorſque la culture lui a enlevé ce qu'elle a de ſauvage. On apprête dans les cuiſines des pauvres & des laboureurs le bon-henri de même que les épinars : mais il eſt bon d'obſerver qu'on ne mange guère que ſes extrêmités, ſes jeunes pouſſes, & ſes bourgeons. Il y a bien d'autres eſpeces de patience (*lapathum*), avec leſquelles on peut aſſouvir ſa faim dans des néceſſités preſſantes.

POURPIER. *Portulaca latifolia*, *C. B.*

On met au nombre des aliments les plus doux & les plus rafraîchiſſants cette plante des jardins, qui eſt pleine de ſuc & un peu aigrelette. Elle appaiſe l'effervescence de la bile & du ſang, étanche la ſoif & procure le ſommeil. Elle entre ordinairement dans les ſalades, & eſt fort employée en cuiſine. On ſait aſſez combien le pourpier mâché eſt utile contre la ſtupeur des dents.

CELERI. *Apium dulce. Celeri Italorum*, RAII *hiſt.*

ACHE. *Apium paluſtre vel officinarum*, *C. B. Pin.*

La premiere de ces deux plantes, qui ne différent que par la culture, eſt regardée comme un des aliments les plus agréables ; tandis que l'autre eſt réſervée pour les apothicaires. Sa racine & ſes feuilles encore tendres entrent dans les ſalades les plus recherchées, & s'apprêtent de différentes manieres dans les cuiſines. Elles excitent l'appétit, elles ſont utiles aux eſtomacs

LÉGUMES.

foibles, remédient aux flatuoſités, préviennent la pourriture, & excitent l'écoulement de l'urine. L'ache eſt nuiſible à ceux qui ſont incommodés de la toux, aux perſonnes maigres & hypochondriaques; celles qui ſont ſujettes aux hémorrhagies doivent également s'en abſtenir.

CRESSON ALENOIS. *Naſturtium hortenſe vulgatum*, *C. B. Pin.*

Cette plante, qui l'emporte en âcreté ſur le creſſon de fontaine, approche beaucoup de la moutarde; mais elle eſt du goût de très peu de perſonnes, bien qu'elle entre quelquefois dans les ſalades; il me ſemble cependant qu'elle eſt rarement employée en cuiſine. Elle excite pourtant l'appétit, & convient dans la foibleſſe & le relâchement de l'eſtomac; il y en a qui croient qu'elle n'eſt pas inutile dans la cachexie ſcorbutique.

CRESSON DE FONTAINE. *Naſturtium aquaticum vulgare*, PARK. *Siſymbrium aquaticum*, MATTH. *Inſt. r. herb.*

Sa ſaveur eſt âcre, mais modérée: ce qui le fait entrer dans les ſalades les plus eſtimées, & employer de pluſieurs façons par les cuiſiniers, bien qu'elle ſente quelquefois la boue. On convient généralement que c'eſt un mets très ſain. Le creſſon de fontaine tient, avec raiſon, le premier rang parmi les meilleurs anti-ſcorbutiques; néanmoins, ce qu'il eſt important d'obſerver, il occaſionne quelquefois la dyſurie. D'ailleurs on dit qu'il diviſe & atténue les humeurs épaiſſes & pituiteuſes.

ROQUETTE. *Eruca latifolia alba*, *C. B. Pin.*

Cette plante très commune pique fortement la bouche ou la langue, ce qui fait qu'on s'en

ſoucie peu ; on la mêle cependant quelquefois dans les ſalades avec la laitue ; elle eſt même employée aſſez ſouvent dans la cuiſine, parceque ſa ſaveur piquante corrige ce que les autres légumes ont de trop froid. Elle rend propre aux plaiſirs de l'amour, elle entretient l'ardeur du ſang ; mais elle cauſe quelquefois la douleur de tête. On comprend aiſément par-là pourquoi elle ne convient point à ceux qui ſont d'une conſtitution chaude, ou qui ſont ſujets aux hémorrhagies.

PIMPRENELLE. *Pimpinella ſanguiſorba minor hirſuta*, *C. B. Pin.*

On n'emploie guère comme aliment cette plante inodore & preſqu'inſipide, qui croît partout d'elle-même : elle entre néanmoins quelquefois dans les ſalades avec les autres légumes. Mais ſon plus grand uſage eſt en médecine ; on la preſcrit fréquemment pour la guériſon des maladies chroniques, à cauſe de ſa vertu un peu aſtringente & tempérante, trop exaltée peut-être par quelques-uns.

MACHE. *Valeriana arvenſis præcox, humilis, ſemine compreſſo*, MORIS. *Lactuca agnina*, PARK.

Les anciens donnoient à cette plante, qui s'éleve peu, & qui croît d'elle-même dans les champs, le nom de légume blanc ; elle ſe cultive auſſi dans les jardins potagers. Ses premieres feuilles, qui ſont tendres & ont peu de ſaveur, ſe mangent en ſalade, en hiver & au commencement du printemps, lorſque les autres herbes manquent : elles ſont aſſez ſaines, quand ſur-tout l'eſtomac peut les ſupporter.

CORNE DE CERF. *Coronopus hortenſis*, *C. B. Pin.*

LÉGUMES.

Sa ſaveur eſt peu agréable ; auſſi eſt-elle placée au dernier rang des légumes agreſtes ; quelquefois cependant on la mange crue en ſalade, lorſque les autres n'ont point donné : mais nos cuiſiniers, ſi je ne me trompe, ne l'emploient point.

ASPERGE. *Aſparagus ſativa, C. B. Pin.*

On mange les jeunes pouſſes de l'aſperge des jardins & des prés, qui, chaque année, ſortent de terre au commencement du Printemps ; leur apprêt eſt ſimple, on les fait cuire dans l'eau ; elles fourniſſent un aliment très agréable & très ſain, mais peu nourriſſant Elles procurent l'écoulement des urines, auxquelles elles donnent une odeur très fétide ; ce qui paroît ne pouvoir arriver que par la dépuration des humeurs & du ſang. Nous remarquerons en paſſant que certaines perſonnes mangent de même les jeunes pouſſes de *houblon*, & qu'elles ſont regardées comme ſalutaires ; quelques-uns même penſent que la bonté de leur ſuc les rend peut-être ſupérieures aux autres herbes.

ARTICHAUT COMMUN. *Cinara hortenſis foliis aculeatis, vel non aculeatis, C. B. P. Carduus, ſive Scolymus ſativus ſpinoſus, vel non ſpinoſus, J. B.*

ARTICHAUT A LA POIVRADE. *Cinara hortenſis non aculeata, capite ſubrubente*, Hort. Reg. Pariſ.

CARDONS. *Cinara ſpinoſa, cujus pediculi eſitantur.*

Les têtes écailleuſes de ces légumes ſont très connues, & miſes au nombre des meilleurs mets ; celles des deux premieres eſpeces ſont apprêtées de différentes façons par les cuiſiniers. Quant à celles de la troiſieme, on les mange ordinairement crues,

crues, avec du sel & du poivre, non pas entieres, mais seulement cette partie blanche qui se trouve sous le coton du fruit. On prend de la quatrieme espece les côtes mitoyennes des feuilles, que l'art du jardinier fait rendre blanches & tendres; elles se mangent crues ou cuites, & sont estimées de ceux même dont la table est la plus délicate. Les gourmands font beaucoup de cas de ce légume, qui cependant n'est pas de facile digestion; aussi reste-t-il longtemps dans l'estomac & cause des flatuosités. D'ailleurs il augmente l'ardeur du sang, il excite à l'amour, & fait rendre des urines abondantes & fétides: il ne convient point par conséquent aux personnes maigres & bilieuses. Les mélancholiques doivent s'en abstenir, & les autres en manger avec sobriété. LÉGUMES.

MELON. *Melo vulgaris*, *C. B. Pin.*

Ainsi que les arbres & les arbustes, quelques plantes herbacées donnent des fruits extrêmement gros: de ce nombre sont principalement les melons choisis; on estime ceux qui ont le plus d'odeur & de saveur, & tout le monde les regarde comme des aliments exquis. Ils passent pour être sains, pourvu qu'on n'en fasse pas excès; car les melons de la meilleure espece, & qui ne le cedent point aux fruits les plus recherchés, réparent les forces & nourrissent un peu, & de même que les autres cucurbitacées ils rafraîchissent; ce qui prouve combien ils sont nuisibles aux vieillards & aux phlegmatiques. Mais les melons d'une espece inférieure peuvent causer beaucoup de mal, par exemple, des fiévres d'un mauvais caractere, la diarrhée, la dyssenterie, le cholera, le pissement de sang, &c.

LÉGUMES.

De ce que les cucurbitacées parviennent, en ſi peu de temps, à une groſſeur ſi conſidérable, on peut en conclure qu'ils ſont tous remplis d'un ſuc cru & aqueux, qui ſe corrompt par ſon long ſéjour dans l'eſtomac, ou par toute autre cauſe; obſervation que ne doivent point perdre de vue ceux qui aiment les repas & la bonne chere.

CONCOMBRE. *Cucumis ſativus vulgaris, C. B. Pin.*

Les concombres, qui ſe ſervent ſur toutes les tables, ne ſe mangent jamais cruds; les cuiſiniers les apprêtent de différentes manieres; ces fruits ſont du goût de preſque tout le monde. Ils ne contiennent cependant qu'une très petite quantité de ſuc nutritif: quelques eſtomacs foibles ne peuvent s'en accommoder. On doit en manger ſobrement, & les mêler avec d'autres mets, de peur qu'ils ne pourriſſent dans l'eſtomac. Sans cette attention, leur uſage eſt ſouvent ſuivi de fiévres de mauvais caractere, de diarrhée & de dyſſenterie: les enfants & les vieillards doivent s'en abſtenir; mais ils ſont utiles à ceux qui ſont très échauffés, & dont la bile eſt trop exaltée, auſſi-bien qu'aux hommes lubriques, ou qui ſont d'une complexion amoureuſe. Les concombres un peu ameres doivent être rejettés, parcequ'ils fatiguent l'eſtomac & excitent des tranchées. Ceux de ces fruits qui ont avorté & qui ſont encore petits, ſe confiſent avec le vinaigre, le ſel, le poivre & l'aneth; ils ſe gardent toute l'année: on les connoît ſous le nom de *cornichons*. Il ne faut pas cependant les colorer avec le verd-de-gris; on n'emploie que trop ſouvent du cuivre pour leur donner une belle couleur verte: nous ſavons, & nous devons en avertir,

que ce moyen eſt mis en uſage, ou ſans en connoître les dangers, ou par des fripons, non-ſeulement à l'égard des cornichons : mais encore à l'égard des capres. LÉGUMES.

COURGE ou CALBASSE. *Cucurbita longa, folio molli, flore albo, J. B.*

Cucurbita latior, folio molli, flore albo, J. B.

On trouve très communément dans les jardins ces fruits, qui, à raiſon de leurs qualités & de leur uſage, ne different pas beaucoup des concombres ; ils fourniſſent peu de nourriture, & pourriſſent aiſément dans les premieres voies, ce qui n'arrive point que la ſanté n'en ſoit altérée. Cependant lorſqu'on en fait un uſage modéré, ils tempérent la férocité des humeurs & relâchent le ventre. On ne doit point rejetter les courges confites dans le moût ou dans le miel ; c'eſt à tort que les grands les dédaignent. Nous obſerverons que les longues ſi eſtimées ne ſe trouvent guère qu'en Italie, en Languedoc & en Provence.

CITROUILLE. *Pepo vulgaris*, RAII hiſt. *Cucurbita major rotunda, flore luteo, folio aſpero, C. B. Pin.*

La forme des citrouilles, qui ſe trouvent dans tous les jardins, eſt très variée : elle eſt tantôt longue, tantôt ronde, applatie ou anguleuſe, &c. Ainſi que les autres fruits cucurbitacées, elles nourriſſent peu, moderent l'effervescence des humeurs, & tiennent le ventre libre. Elles tombent auſſi en pourriture, ſi elles reſtent trop long-temps dans les premieres voies. Leur uſage menace de bien des maux ceux qui n'en mangent pas avec ſobriété.

LÉGUMES.

POTIRON. *Melopepo verrucoſus, Inſt. rei herb. Cucurbita verrucoſa, J. B.*

Ainſi que les autres fruits cucurbitacées, les potirons qui ont quelquefois cinq pieds de circonférence, s'emploient communément en cuiſine, & ſe gardent pour l'hiver. Ils donnent peu de nourriture, mais elle eſt douce & tempére l'ardeur du ſang; ils ſe digérent aiſément, & conviennent à ceux qui ont le ventre reſſerré; mais ceux qui ont l'eſtomac foible doivent s'en abſtenir, à moins qu'ils ne ſoient aſſaiſonnés de ſel, de poivre & d'oignons: ſi l'on y en met plus qu'il n'en faut, ils perdent leur premiere qualité, & deviennent un aliment très chaud & par conſéquent nuiſible.

PASTEQUE. *Citrullus folio colocynthidis ſecto, ſemine nigro, quibuſdam Anguria, J. B. Anguria, Citrullus dicta, C. B. Pin.*

Perſonne n'ignore que la pulpe de paſteque ſe mange crue; qu'elle eſt d'une ſaveur agréable, & d'une grande utilité pour ceux qui ſont altérés & échauffés. On doit cependant manger de ce fruit avec ſobriété, autrement il ſe corrompt aiſément dans les premieres voies, & occaſionne diverſes eſpeces de fiévres, le flux de ventre, le cholera, & autres maladies qu'on guérit difficilement,

OIGNON. *Cepa vulgaris, C. B. Pin.*

Il y a peu d'aliments plus communs & plus employés en cuiſine que la racine bulbeuſe de cette plante, dont les botaniſtes font beaucoup d'eſpeces. Elle ſe mange crue & cuite. L'oignon cru, mais ſur-tout le rouge, poſſede une âcreté ſi grande, que ſon odeur agit même ſur les yeux,

& les force de verſer des larmes ; mais on lui enleve cette âcreté par la coction. Ce genre d'aliment aide légerement à la digeſtion, quoiqu'il nourriſſe peu ; il tue les vers, & tient le ventre libre. Il eſt utile contre les amas d'humeurs épaiſſes, viſqueuſes & acides dans l'eſtomac. Il paroît qu'il doit être bon aux vieillards, aux phlegmatiques & aux ſcorbutiques ; mais il eſt nuiſible aux jeunes gens, aux colériques, & à ceux qui ont le ſang bouillant ; d'ailleurs il cauſe des flatuoſités ; il porte même quelquefois à la tête, il trouble le ſommeil ; ce qui doit s'entendre ſur-tout de l'oignon long, rouge & âcre ; car le blanc eſt plus doux, auſſi ſe mange-t-il crud dans les pays chauds, comme en Italie & en Provence. Nous parlerons de l'échalotte dans l'article des aſſaiſonnements.

Porreau. *Porrum commune capitatum, J. B. Pin.*

A raiſon de ſa ſaveur & de ſes qualités, le porreau approche de l'oignon auquel il peut ſuppléer ; il a moins d'âcreté, & lui eſt inférieur. Il lâche doucement le ventre, & excite l'écoulement des urines. Il eſt quelquefois utile contre la toux & l'aſthme. On dit qu'il empêche l'ivreſſe & le ſommeil, que même il diſſipe la ſtupeur & l'engourdiſſement. Le porreau eſt mis au nombre des aliments les moins eſtimés, parcequ'il donne un ſuc viſqueux & glutineux, & peu capable de nourrir, ce qui fait qu'on n'en mange guère qu'on n'en ſoit incommodé, ſur tout ſi l'on paſſe les bornes de la ſobriété. En effet il occaſionne des flatuoſités, rend la tête peſante & trouble le ſommeil : on dit encore que ſon uſage

LÉGUMES.

trop fréquent obſcurcit la vue ; mais on peut en douter.

AIL. *Allium vulgare & ſativum, J. B.*

Le bulbe de cette plante eſt très connu ; c'eſt le mets familier des matelots & des payſans. Comme tel il n'eſt guère uſité parmi les habitants des villes ; mais les cuiſiniers l'emploient comme aſſaiſonnement. Pluſieurs perſonnes le déteſtent, parcequ'il laiſſe dans la bouche une odeur forte & déſagréable, qu'on peut diſſiper en mangeant de la racine d'ache ou de perſil. C'eſt un aliment ſain pour les vieillards & les phlegmatiques ; on le regarde même comme extrêmement utile aux peuples ſeptentrionaux, à ceux qui vivent dans des lieux froids & marécageux, à ceux qui vaquent à des travaux rudes, & aux matelots qui font ſouvent uſage de viandes & d'eaux également gâtées. Pris en petite quantité, l'ail ouvre l'appetit, redonne des forces à l'eſtomac, tue les vers, chaſſe les flatuoſités, favoriſe la tranſpiration, & eſt bon contre le ſcorbut ; il eſt quelquefois utile aux aſthmatiques & à ceux qui ſont attaqués de fiévres quartes. Il empêche l'ivreſſe, & diſſipe les effets de la crapule. Enfin il réſiſte à la pourriture, écarte la contagion, enſorte qu'on s'en ſert contre les miaſmes dangereux, dans le temps des épidémies ; ce qui lui a mérité le nom de *thériaque des pauvres*, leſquels en effet le mangent crud. Il a coutume d'ailleurs d'incommoder l'eſtomac, de cauſer la ſoif & de porter à la tête. Son uſage eſt pernicieux aux perſonnes maigres, bilieuſes, & d'un tempérament chaud ; il nuit également à ceux qui ſont ſujets au piſſement & au crache-

ment de ſang. Appliqué ſur la peau, l'ail la corrode, & y excite des veſſies. On voit par là ce que l'on a à craindre de ſon uſage exceſſif ou journalier. Le ſuc d'ail peut ſervir de gluten ou de maſtic, & être employé pour procurer la réunion des vaiſſeaux rompus. Dans l'article des aſſaiſonnements nous parlerons des tubercules qui ſortent des racines d'une eſpece d'ail, & qui ſont connus ſous le nom de *rocamboles*.

RAVE. *Rapa ſativa, rotunda (& oblonga), C. B. Pin.*

Les gens de la campagne & le bas peuple ont coutume de faire uſage, comme aliment, de cette racine charnue, d'un volume peu conſidérable, mais qui quelquefois parvient à une groſſeur démeſurée, & dont le poids eſt de quarante ou cinquante livres & même au delà. Celle qui eſt oblongue eſt d'une ſaveur plus douce & meilleure; cuite avec de la viande, elle donne une nourriture aſſez abondante, mais elle procure ſouvent des flatuoſités; ce qui la fait bannir des tables délicates. Elle n'eſt mangée crue que par les pauvres qui y ſont forcés par une urgente néceſſité.

NAVET. *Napus ſativus, C. B. Pin.*

Il differe peu de la rave par ſa forme & ſes vertus; mais il a moins de groſſeur; ſa ſaveur eſt plus agréable; auſſi eſt-il employé dans les cuiſines des grands, tandis que la rave en eſt bannie. Le navet étant moins venteux, ſe digere plus facilement, & produit un ſuc plus doux. Il eſt d'ailleurs d'un bon ſecours pour ceux qui ſont attaqués de toux & d'enrouement.

PANAIS. *Paſtinaca ſativa latifolia, C. B. P. Elaphoboſcum ſativum*, TABERNÆMONT.

LÉGUMES.

La racine épaiſſe & charnue de cette plante eſt d'une ſaveur agreable, douçâtre & un peu aromatique; elle eſt d'un très grand uſage en cuiſine; elle nourrit peu, elle eſt utile à ceux qui ſont d'un tempérament froid & pituiteux, parcequ'elle provoque l'écoulement des urines. Elle facilite d'ailleurs l'éruption & le retour des régles; elle rend propre aux plaiſirs de l'amour. Ceux dont le ſang & les humeurs ſont dans l'effervescence doivent s'abſtenir de panais, de celui ſur-tout qui n'eſt pas de l'année, ou qui eſt plus vieux encore, on dit qu'il trouble le cerveau. Mais nous ne devons pas paſſer ſous ſilence que ſouvent, ſuivant l'obſervation de BAUHIN, on cueille la ciguë ou la cicutaire au lieu du panais; ce qu'il eſt important d'obſerver, afin de ne pas attribuer au panais de mauvais effets dont il eſt innocent.

CAROTTE. *Carott. vulgaris radice flavâ, adverſ.* LOBEL. *Paſtinaca tenuifolia, radice luteâ (vel albâ), C. B. Pin. Daucus ſativus, radice luteâ, Inſt. rei herb.*

Comme du navet, on fait un uſage très ordinaire de cette racine, d'un jaune-pâle, & charnue, d'une ſaveur aromatique & douce. Elle entre dans les jus de viande; elle nourrit peu, puiſque par l'ébullition tout ſon ſuc ſe diſſipe; elle n'eſt guere employée que comme aſſaiſonnement. Elle ne convient point à ceux qui ſont attaqués de toux, qui ſont maigres ou d'un tempérament échauffé; elle eſt cependant quelquefois utile dans les crudités acides ſtagnantes dans l'eſtomac. Il y a encore des perſonnes qui regardent cette racine comme un excellent topique contre les cancers des mammelles, ſur leſquelles on

applique, ſans autre préparation, la raſure de cette racine.

SCORSONERE, ou CERCIFI D'ESPAGNE *Scorſonera latifolia ſinuata, C. B. Pin. Tragopogon peregrinum vel hiſpanicum*, GESN. hort.

Cette plante croît d'elle-même en Eſpagne, elle vaut mieux que celle de notre pays. Sa racine, qui ſe mange, eſt employée par les cuiſiniers comme un aliment leger, mais agréable & ſalubre. Les eſtomacs foibles cependant la digerent difficilement. Elle paſſe un peu par la tranſpiration; ce qui la fait eſtimer comme médicament pour faciliter l'éruption de la petite vérole & de la rougeole. Ceux qui ſont attaqués de la poitrine, & qui ont des chaleurs d'entrailles, n'en doivent faire uſage qu'avec beaucoup de circonſpection.

CERCIFI DES PAUVRES. *Tragopogon purpureo-cœruleum, parvo folio, quod* artifi *vulgò, C. B. Pin. Barbula hirci, flore purpureo*, CAMER.

La racine de cette plante, qui eſt d'une ſaveur agréable, eſt employée comme aliment par le peuple. Elle entre dans les ſalades; ſimplement cuite dans l'eau, on la mange avec le beurre & les aromats. C'eſt une nourriture qui eſt adouciſſante, mais elle ne ſe digere pas aiſément; elle n'eſt cependant pas nuiſible; & peut être d'un bon ſecours pour ceux qui touſſent, ou qui ſont dans le maraſme.

RADIS. *Raphanus major, orbicularis, vel rotundus, C. B. Pin.*

RAIFORT, ou RAVE DES PARISIENS. *Raphanus minor oblongus, C. B. Pin.*

On mange crue l'une & l'autre racine; & comme aliment, elle eſt du goût de tout le monde,

parcequ'elle pique agréablement la langue. Elle facilite la ſortie des urines, & eſt utile dans l'affection ſcorbutique. Le raifort néanmoins étant un peu venteux ne ſe digere pas aiſéſément par ceux dont l'eſtomac eſt foible ; quelquefois même il cauſe des rapports nidoreux.

CRAM, ou GRAND RAIFORT. *Raphanus ruſticanus, C. B. Pin. Cochlearia, folio cubitali, Inſt. rei herb.*

Cette racine, qui eſt denſe & ferme, ſe diviſe difficilement ſous la dent. A cauſe de ſa ſaveur fort âcre, mais pourtant agréable, on la mange au lieu de moutarde pour exciter l'appétit. Elle facilite la coction des aliments; elle eſt d'une très grande utilité aux ſcorbutiques & aux cachectiques; mais elle eſt nuiſible aux tempéraments chauds & bilieux.

RAIPONCE. *Rapunculus eſculentus, C. B. Pin. Campanula, radice eſculentâ, flore cœruleo, Inſt. rei herb.*

Son nom latin eſt dérivé de celui de *rapa*, comme qui diroit *rapa parva* (petite rave). Sa racine eſt à peine de la groſſeur du doigt. Les cuiſiniers en font peu d'uſage ; elle eſt miſe au nombre des aliments de peu de valeur. On mêle dans les ſalades d'hiver la racine légerement cuite de cette plante avec ſes feuilles tendres, dont le goût eſt aſſez agréable. Elle donne de l'appétit, & des forces à l'eſtomac relaché; mais elle nourrit peu, bien qu'on diſe qu'elle augmente le lait des nourrices.

CHERVI ou RACINE SUCRÉE. *Siſarum Germanorum, C. B. Siſer ſativum, Inſt. rei herb.*

Cette racine, qui eſt blanche & d'une ſaveur douce & agréable, eſt ſouvent employée en cui-

ſine, & eſt du goût de beaucoup de perſonnes : elle fournit une nourriture ſaine. Elle ſe digere aiſément ; on dit qu'elle raſſaſie, quoiqu'elle nourriſſe peu. Quelques-uns en vantent l'uſage dans le crachement & le piſſement de ſang ; ce qui, ſuivant nous, mériteroit d'être appuyé ſur un plus grand nombre d'expériences. Il eſt bon de remarquer que huit onces du ſuc de cette racine donnent une once & demie d'un excellent ſucre.

TOPINAMBOURS, ou POIRES DE TERRE. *Battata canadenſis*, PARK. *Helianthemum tuberoſum indicum*, *C. B. P. Corona ſolis parvo flore, tuberosâ radice*, *Inſt. rei herb.*

Les racines de cette plante, qui s'éleve aſſez haut, fourniſſent des tubercules ou bulbes bons à manger, au nombre de quarante ou cinquante, & même plus, dont quelques-uns même ſont plus gros que le poing. Ils ſe mangent cruds ou cuits. Ces tubercules ſont remplis d'un ſuc épais & viſqueux ; ils paſſent pour un aliment de peu de valeur, venteux, & de difficile digeſtion ; ce qui fait qu'on ne les ſert point ſur les tables des riches, bien qu'ils nourriſſent beaucoup, & qu'ils appaiſent la faim ; cependant ils ne ſont pas à mépriſer lorſqu'ils ſont apprêtés par un bon cuiſinier. A raiſon de leur ſaveur douçâtre & agréable, on dit qu'ils calment les âcretés de la poitrine. Ont-ils réellement cette vertu ? l'expérience ſeule peut le confirmer. Que ceux qui ſont foibles, & qui menent une vie ſédentaire, s'en abſtiennent, parcequ'ils ne ſe digerent pas aiſément, & qu'ils cauſent quelquefois des obſtructions.

POMME DE TERRE. *Battata virginiana*, PARK.

LÉGUMES.

Solanum tuberoſum eſculentum, C. B. P. Papas americanum, J. B.

Cette plante d'Amérique, qui ſe cultive dans les jardins & dans les champs, donne auſſi des tubercules bons à manger, qui ſortent au nombre d'environ quarante, des racines qui ſe répandent au loin : ils ſont également eſtimés des riches & des pauvres. Leur ſaveur eſt aſſez agréable ; ils ſe digerent aiſément, & ne paroiſſent pas moins propres à fournir un aliment ſolide que les châtaignes ; mais il faut prendre garde de paſſer les bornes de la ſobriété. Outre cela les pommes de terre, étant pourvues d'une vertu anodyne, elles peuvent amortir l'effervescence des humeurs.

BATTATE D'ESPAGNE. *Battata officinarum, C. B. P. Convolvulus indicus radice tuberosâ, eduli, cortice rubro, Battatus dictus, Parad. batav.*

Cette plante du Pérou ſe cultive auſſi dans nos jardins : ſa racine eſt bonne à manger ; elle eſt d'une ſaveur agréable, & d'un bon ſuc ; elle ſe mange crue ou cuite ; mais, par la coction, elle acquiert plus de goût, & devient plus ſaine : on l'eſtime encore davantage rôtie. On la met, avec raiſon, au nombre des meilleurs aliments, doux & tempérants.

LES FRUITS.

FIGUE FLEUR-GRISE. *Ficus ſativa, fructu præcoci, pallidè virenti, intùs roſeo, Inſt. rei herb.*

FIGUE CORDELIERE. *Ficus ſativa, fructu præcoci ſubrotundo, albido, ſtriato, intùs roſeo, Inſt. rei herb.*

FIGUE DE MARSEILLE. *Ficus ſativa, fructu parvo ſerotino, albido, intùs roſeo, mellifloro, cute lacerâ, Inſt. rei herb.*

FIGUE VIOLETTE. *Ficus ſativa fructu majori violaceo, oblongo, cute lacerâ, Inſt. rei herb.*

Nous ne parlerons pas d'une infinité d'autres eſpeces qui peuvent ſe rapporter aux précédentes. Les figues, qui viennent dans les pays chauds & tempérés, tiennent le premier rang parmi les fruits les plus ſavoureux & les plus exquis. Elles fourniſſent une nourriture douce, & lâchent le ventre; elles ſoulagent ceux qui ſont incommodés de toux; elles ne ſont pas moins utiles aux perſonnes qui ont des pierres dans les reins. Les figues précoces ſont moins eſtimées que celles d'automne: c'eſt avec raiſon qu'on regarde ces dernieres comme plus ſaines. Cependant leur uſage exceſſif eſt pernicieux: on ſait par expérience, qu'outre les embarras qu'elles occaſionnent dans les premieres voies, elles donnent encore quelquefois lieu à des affections cutanées. Les figues ſeches (*caricæ*) valent moins que celles qui ſont récemment cueillies; elles ont néanmoins un certain mérite lorſqu'elles ſont graſſes, & lorſqu'elles ne ſont point ſaupoudrées de ſa-

FRUITS.

rine, comme cela eſt ordinaire. Ce n'eſt point nous écarter de notre objet que d'obſerver que le ſycomore (*Sycomorus, ſive Ficus ægyptia*, PARK.), approche aſſez du figuier : ſon fruit, qui, pour le dire en paſſant, tient le milieu entre la mûre & la figue, & qui eſt d'un uſage ordinaire parmi les Orientaux, & principalement parmi les Egyptiens, nourrit fort peu, & eſt contraire aux eſtomacs foibles; cependant il poſſede la propriété d'amollir & de lubréfier : nous ne dirons rien de ſes autres vertus médicinales.

CERISE. *Ceraſus ſativa fructu rotundo, rubro & acido, Inſt. rei herb.*

GRIOTIER. *Ceraſus ſativa, fructu majori, Inſt. rei herb.*

BIGAROTIER. *Ceraſus major fructu magno, cordato*, RAII, Hiſt.

MÉRISIER. *Ceraſus major ac ſylveſtris, fructu ſubdulci nigro, C. B. P.*

Parmi le nombre preſqu'infini d'eſpeces de ceriſiers, nous ne parlerons que des plus communes, dont les fruits different par leur nature. En effet, les ceriſes de la premiere & de la ſeconde eſpece, ſont regardées comme les plus ſaines; les deux autres eſpeces ſont beaucoup moins eſtimées. Les ceriſes de jardin de la premiere eſpece ſont plus groſſes & plus ſucculentes que celles des champs; elles ſont auſſi d'une ſaveur plus agréable : on les mange les unes & les autres ſans danger, ſi les forces de l'eſtomac le permettent; elles humectent & appaiſent la ſoif. Mais les ceriſes douces, un peu ameres, dont la chair eſt dure & compacte, ſont très inférieures aux autres; elles engendrent des humeurs putrides, des vers, différentes eſpeces de fievres; auſſi les place-t-on parmi les mauvais aliments.

MURIER. *Morus fructu nigro, C. B. P.*

Les mûres, dans leur parfaite maturité, qui ne ſont point acerbes, & qu'on cueille avant le lever du ſoleil, ſont miſes au nombre des fruits les plus ſuaves & les plus ſains; on en permet quelquefois même l'uſage aux malades; c'eſt ce qui les fait nommer par les Provençaux & les Languedociens *amouros de malau;* en effet, elles étanchent la ſoif, temperent l'ardeur de la bile, & entretiennent l'appétit. Elles conviennent aux jeunes gens & aux tempéraments ſanguins; mais les vieillards & les phlegmatiques doivent en manger avec ſobriété.

PRUNES DE DAMAS. *Prunus fructu majore dulci & atro-cæruleo, C. B. P.*

PERDRIGON. *Prunus fructu ſubnigro, carne durâ, C. B. P.*

PRUNE JAUNE. *Prunus fructu coloris ceræ, ex candido in luteum palleſcente, C. B. P.*

PRUNE DE LA REINE CLAUDE. *Prunus fructu parvo ex viridi flaveſcente, C. B. P.*

BRIGNOLE. *Prunus fructu ex flavo rubeſcente, mixti ſaporis, & gratiſſimo, C. B. P.*

Tout le monde ſait que les eſpeces de prunes ſont très nombreuſes; nous ne rapporterons ici que les plus connues. Les médecins font cas des prunes douces, & qui exhalent une odeur ſuave, qui ne ſont point acerbes, & qui ſont récemment cueillies : elles moderent la fougue du ſang, & lâchent quelquefois le ventre. Les meilleures de toutes ſont, ſans contredit, les prunes de Damas; à celles-ci ne ſont peut-être pas inférieures les brignoles, qu'on nous apporte entaſſées dans des cabats, après en avoir ôté la pellicule & le noyau; elles ont une ſaveur un peu

FRUITS.

acide, & quasi vineuse; séchées à propos, elles se conservent un an & plus; elles fournissent un aliment très agréable & sain, qui, dans le temps de carême sur-tout, paroît sur les tables les mieux servies: mais il faut avoir soin de les bien mâcher, & de ne pas en manger une trop grande quantité; en observant ces deux choses, on en permet l'usage aux malades mêmes, cuites ou crues, dans la vue d'ouvrir le ventre. On observera en passant, qu'à ces fruits ressemblent beaucoup les sébestes (*sebestena*); elles sont le produit d'un arbre des Indes, désigné sous ce nom; *Prunus malabarica fructu racemoso, calyce excepto*, RAII, *Hist.* Peu différentes des prunes, & nouvellement cueillies, elles sont mises au nombre des aliments agréables par les Syriens, par les Egyptiens, & par les Italiens même; mais seches, telles qu'on les trouve dans nos boutiques, bien qu'on puisse les manger, elles ne sont plus regardées comme aliments.

ABRICOTIER. *Armeniaca fructu majori* (*vel minori*), *nucleo amaro* (*vel dulci*), *Inst. rei herb.*

Les abricots (*mala armeniaca*), dont nous venons de désigner les deux especes plus connues, different beaucoup entr'eux en saveur & en grosseur; ce qui dépend de la température de l'air, des qualités du sol, & de la culture. Ils tiennent un des premiers rangs parmi les meilleurs fruits; mais, ainsi que ceux dont la durée est courte, ils nourrissent fort peu. Les abricots, avant leur maturité, redonnent des forces à l'estomac; mais ils agacent les nerfs. Ceux qui sont bien mûrs, & de meilleure qualité, amollissent, adoucissent, & deviennent même aliment: mais ils se pourrissent aisément dans l'estomac, & excitent souvent

ſouvent des fievres, ſur-tout ſi l'on paſſe les bornes de la tempérance ; c'eſt ce qui fait que la plûpart, ſans avoir aucun égard aux différents degrés de bonté, les rejettent abſolument comme pernicieux, & comme un aliment équivoque, lequel, en flattant le goût, agit ſourdement ſur l'économie animale. Ils perdent leurs mauvaiſes qualités, ſi on les fait cuire, & ſi on les confit avec le ſucre ; ce ſont alors des fruits excellents & ſalubres qui ornent les deſſerts.

PÊCHER. *Perſica molli carne vulgaris, viridis & alba, C. B. P.*

PAVIE. *Perſica fructu magno globoſo carne durâ & ſaccharatâ, Inſt. rei herb.*

AVANT-PÊCHE. *Perſica præcoci fructu, præcoqua dicta, Inſt. rei herb.*

Il y a bien d'autres eſpeces de pêches dont nous ne parlerons point, afin de ne pas nous écarter de notre plan. Les pêches (*mala perſica*) qui ſont les délices de toutes les nations, ſont très ſaines lorſqu'on les cueille dans leur parfaite maturité ; que la chair en eſt molle, ſucculente, d'une ſaveur agréable, & exhalant une odeur ſuave. On préfere les tardives aux précoces : les meilleures ſont celles dont le noyau s'enleve & quitte aiſément. Ainſi que les autres fruits horaires, & qui paſſent vîte, les pêches nourriſſent peu, & tiennent le ventre libre ; dans certains eſtomacs, elles pourriſſent aiſément. Il faut les manger nouvellement cueillies, attendu qu'elles conſervent à peine pendant deux jours leur ſaveur propre & naturelle. Si elles ſont d'un mauvais acabit, ou ſi l'on en mange trop, quoique moins pernicieuſes cependant que les abricots, elles excitent quelquefois des tranchées, la diarrhée, & la dyſſen-

FRUITS.

terie : on leur ôte ce qu'elles peuvent avoir de dangereux, en les mangeant avec du ſucre ; ou en les faiſant cuire. Leur nom latin, *perſica*, prouve aſſez qu'elles viennent originairement de la Perſe ; mais on peut douter qu'elles ſoient un poiſon dans ce pays, comme on le croit communément.

REINETE. *Malus ſativa fructu rotundo, è viridi palleſcente, acido-dulci, Inſt. rei herb.*

POMME-ROSE *Malus ſativa fructu orbiculato, odorato ; Inſt. rei herb.*

CALVILLE. *Malus ſativa fructu magno intensè rubente, violæ odore, Inſt. rei herb.*

POMME D'API. *Malus ſativa fructu ſplendidè purpureo, Inſt. rei herb.*

Nous paſſerons ſous ſilence le nombre infini d'eſpeces différentes de pommes ; celles-ci ſont les plus communes & les meilleures. Ces fruits (*Poma ſive Mala*) different beaucoup entr'eux, & par leur nature, & par leurs degrés de bonté. On peut regarder comme les plus ſaines celles qui flattent également par leur odeur & par leur ſaveur. Il faut les choiſir bien mûres, douces, légérement acides, ou vineuſes, agréablement odorantes ; telles ſont les reinettes. On s'abſtiendra de manger celles qui ſont inſipides, acerbes, inodores ; elles fatiguent & inquietent l'eſtomac, & cauſent des vents. Il faut rejetter comme pernicieuſes les pommes tombées, & dont l'intérieur eſt rongé des vers, qu'on expoſe trop ſouvent en vente comme entieres. Les pommes bien choiſies donnent une nourriture légere, mais ſaine ; elles ne ſe digerent cependant pas aiſément, parceque leur chair eſt compacte : on doit avoir attention de les mâcher long-temps. Si l'on en mange

en trop grande quantité, elles cauſent quelquefois des palpitations & le cochemar. Elles ſont plus ſaines & plus agréables cuites, ou en compote, ou ſous la forme de gelée : en cet état, elles conviennent davantage aux eſtomacs foibles, & ſont moins venteuſes. On fait peu de cas des pommes hâtives & d'été ; elles ſont nuiſibles : on conſerve long-temps celles d'hyver, juſqu'au printemps même, afin qu'elles puiſſent dépoſer leur âcreté naturelle, ou acquérir une parfaite maturité. Ajoûtons qu'on tire, des pommes écraſées & miſes ſous le preſſoir, un ſuc, qui, après avoir fermenté comme le vin, & dépoſé ſes féces, prend le nom de *cidre*, ou *pommé* : nous en parlerons dans l'article des boiſſons.

POIRE MUSCATE. *Pyrus ſativa fructu æſtivo, parvo, racemoſo, odoratiſſimo, Inſt. rei herb.*

MUSCAT-ROBERT. *Pyrus ſativa, fructu æſtivo turbinato, carne tenerâ ſaccharatâ, Inſt. rei herb.*

POIRE ROYALE. *Pyrus ſativa fructu æſtivo, globoſo, ſeſſili, ex albido flaveſcente, ſaccharato, odorato, Inſt. rei herb.*

BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ. *Pyrus ſativa fructu æſtivo oblongo magno, partim rubro, partim albido, odorato, Inſt. rei herb.*

BEURRÉ. *Pyrus ſativa fructu autumnali ſuaviſſimo, in ore liqueſcente, Inſt. rei herb.*

POIRE DE NEIGE, ou DOYENNÉ. *Pyrus ſativa fructu autumnali, turbinato, ſeſſili flaveſcente, in ore liqueſcente, Inſt. rei herb.*

BON-CHRÉTIEN D'HYVER. *Pyrus ſativa fructu brumali, magno pyramidato, è flavo nonnihil rubente, Inſt. rei herb.*

SAINT-GERMAIN (la). *Pyrus ſativa fructu bru-*

FRUITS.

mali longo, viridi flaveſcente, in ore liqueſcente; Inſt. rei herb.

CRESANE (la). *Pyrus ſativa fructu brumali ſeſſili, è viridi flaveſcente maculato, utrinque umbiculato, in ore liqueſcente, Inſt. rei herb.*

Outre ces eſpeces les plus eſtimées & les plus connues, les botaniſtes en comptent bien d'autres, mais très inférieures, dont il nous paroît fort inutile de faire ici l'énumération. Les poires (*pyra*), ont, comme on ſait, différents degrés de bonté, qui dépendent du climat, de l'expoſition, du ſol, de la culture. On vante particuliérement celles qui ſont bien mûres, & dont la chair eſt fondante : on fait moins de cas de celles qui ſont inſipides & inodores, acides, acerbes, dures & pierreuſes. Les poires cuites valent mieux que les crues, & ſont plus convenables aux eſtomacs foibles : confites avec le ſucre, elles fourniſſent une nourriture très agréable & ſalubre : ſéchées au ſoleil ou au four, elles ſont de difficile digeſtion, & regardées comme mauvais aliment. Nous remarquerons qu'on a cru mal-à-propos que les poires étoient nuiſibles aux calculeux par la raiſon que la plûpart ſont pierreuſes ; car outre que ces grains ſablonneux ſont abſolument différents du calcul de la veſſie, on ſait que diverſes ſubſtances pierreuſes, telles que les coquilles d'œuf & d'eſcargot, la pierre judaïque, les yeux d'écreviſſes, ſont miſes au nombre des lithontriptiques.

COIGNASSIER FEMELLE. *Cydonia fructu oblongo, leviori, Inſt. rei herb. Cotonea malus*, J. B.

COIGNASSIER MALE. *Cydonia fructu breviore & rotundiore, Inſt. rei herb.*

COIGNASSIER SAUVAGE. *Cydonia anguſtifolia vulgaris, Inſt. rei herb.*

Le coing (*malum cydonium*) paſſe pour une nourriture flatulente & dure : mais cuit, rôti, confit avec le ſucre, le miel & le moût, c'eſt un aliment fort agréable, qui remédie aux crudités viſqueuſes, & qui ne le cede à aucune autre ſubſtance pour ranimer l'eſtomac. Les coings ſont utiles contre le flux de ventre, le diabetes, & à ceux qui ſont ſujets aux hémorrhagies, ſi rien ne s'y oppoſe : on dit même qu'ils donnent de la gaieté, & qu'ils empêchent les fumées du vin de ſe porter à la tête ; les confiſeurs enfin les font entrer dans un grand nombre de dragées, conſerves, confitures, &c... On en prépare un vin nommé *vinum cydoniatum* ; c'eſt un excellent remede contre la foibleſſe de l'eſtomac ; nous paſſons ici ſous ſilence ſes autres vertus médicinales, dont nous avons parlé ailleurs. Mais il eſt bon de remarquer que le coing, comme tous les autres aliments aſtringents, mangé avant le repas, rend le ventre moins lâche ; & que pris au contraire après le repas, il favoriſe la deſcente des aliments, & empêche les rapports, en reſſerrant l'orifice ſupérieur de l'eſtomac.

GRENADIER. *Malus punica ſativa, C. B. P. Malus punica ſativa fructu dulci, C. B. P. Malus punica ſativa fructu medii quaſi ſaporis, C. B. P.*

Les grenades (*mala granata*) ſont acides, douces, moyennement acides & douces à la fois, ou vineuſes, & quelquefois auſteres. On s'en ſert rarement comme aliment ; quoique le ſuc de celles qui ſont douces ſur-tout, ſoit agréable pour bien des perſonnes. Celles qui ſont acides excitent l'appétit, arrêtent le vomiſſement & le flux

FRUITS.

de ventre ; mais elles agiſſent ſur les dents & l'eſtomac. Les douces ont une vertu tempérante, & ſont de quelque utilité à ceux qui touſſent. On emploie ſouvent les unes & les autres pour calmer l'ardeur de la ſoif chez les malades. Il a été parlé ailleurs des autres vertus médicinales.

ORANGE DOUCE. *Aurantium dulci medullâ vulgare, Ferr. Heſper. Inſt. rei herb.*

ORANGE AMERE. *Aurantium acri medullâ vulgare, Ferr. Heſper. Inſt. rei herb.*

Les oranges (*mala aurantia*), ainſi nommées à cauſe de leur couleur d'or, lorſqu'elles ſont douces & bien mûres, ſont chez les Chinois ſurtout, du nombre des aliments les plus agréables. Coupées par tranches, & ſaupoudrées de ſucre, après en avoir ôté l'écorce, elles ſe ſervent ſur les tables ; elles ſe mangent auſſi de toute autre maniere. Elles excitent l'appétit, appaiſent la ſoif, moderent l'effervescence du ſang ; elles ſont utiles aux ſcorbutiques, & ſont de la claſſe des anti-putrides : auſſi les regarde-t-on comme très ſalubres, lorſqu'elles ſont bien choiſies, & qu'on en prend avec modération, autrement elles fatiguent l'eſtomac, troublent le ventre, & nuiſent très fort à ceux qui ſont incommodés de toux. Les oranges acides, ainſi que les autres eſpeces qui en approchent, ſont miſes au nombre des aliments : on confit leur écorce avec le ſucre ; c'eſt une préparation dont on fait beaucoup de cas. On fait auſſi une conſerve de fleurs d'oranges qui rétablit les forces de l'eſtomac, du cœur, & du cerveau. On reconnoît les mêmes vertus dans l'eau de fleurs d'oranges, qu'il faut mettre au nombre des aſſaiſonnements les plus ſains.

CITRONNIER. *Citreum vulgare, Fer. Heſper.*

Inſt. rei herbar. Malus media, C. B. Pin.

FRUITS.

Les citrons (*mala citrea*) par leurs vertus & par leur ſaveur, approchent beaucoup des limons dont il ſera parlé plus loin : c'eſt pourquoi ils ſont également deſtinés pour l'uſage des tables, de la cuiſine, & de la médecine. Son écorce, qui eſt fort épaiſſe, ſe confit avec le ſucre, & eſt du nombre des friandiſes recherchées, elle ranime l'eſtomac, & aide la digeſtion des aliments. On emploie principalement à cet uſage les eſpeces de citron connues ſous le nom de *cédrat* & de *poncire*. Tout le monde ſait que le citron piqué de clous de girofle eſt un prophylactique contre la contagion. Il convient d'obſerver en paſſant, que les limons ne doivent point entrer dans la claſſe des aſſaiſonnements, & qu'ils different peu des citrons ; ils ont ſeulement une forme ronde, & l'écorce plus mince.

PALMIER ou DATTIER. *Palma dactylifera major, vulgaris*, SLOAN. Jamaïc. *Palma vulgaris*, PARK.

Les dattes (*dactyli recentes*) fourniſſent une nourriture fort agréable aux Orientaux, & ſpécialement aux Africains ; mais elle n'eſt pas ſans danger, puiſque l'uſage habituel qu'en font ces peuples, les prive de leurs dents avant l'âge, & leur donne le ſcorbut. On ne doit pas regarder comme plus ſaines les dattes ſeches, telles qu'on nous les apporte ; leur tiſſure dure & épaiſſe les rend difficiles à digérer. Il faut les choiſir molles, humides, douces, ou d'une ſaveur agréable, & prendre garde qu'elles ne ſoient acides, ou rances : cependant on en mangera avec modération, & rarement ; car elles engendrent des flatuoſités & des obſtructions.

FRUITS.

JUJUBIER. *Ziziphus*, DODON. Pempt. & *Inſt. rei herb. Zizipha ſativa*, *J. B.*

Les jujubes (*jujubæ*), qui ont exactement la forme des olives, & qui croiſſent dans les pays chauds & tempérés, paroiſſent rarement ſur les tables; c'eſt une eſpece de friandiſe qu'on abandonne aux femmes & aux enfants. Leur ſaveur eſt agréable, & elles fourniſſent un ſuc doux & légérement nourriſſant. Elles procurent du ſoulagement dans l'aſpérité de la trachée-artere, & appaiſent l'ardeur d'urine; mais elles ſurchargent les eſtomacs foibles; & excitent des flatuoſités. Nous avons parlé ailleurs de ſon uſage en médecine.

MARONNIER. *Caſtanea ſativa*, *C. B. P.*

CHATAIGNER. *Caſtanea ſylveſtris*, *quæ peculiariter Caſtanea*, *C. B. P.*

Les fruits de ces deux eſpeces d'arbres ou d'arbuſtes, dont les plus gros ſe nomment *marons*, & les plus petits *châtaignes*, ne different que par leur groſſeur. Bouillis, rôtis, ou cuits ſous la cendre chaude, ils paſſent pour un aliment agréable & ſalubre. Ils ſont la nourriture des habitants de la campagne; ils ſe ſervent ſur les meilleures tables: les cuiſiniers même les mettent dans leurs ragoûts. Il y en a qui penſent que les glands, dont ſe nourriſſoient anciennement les hommes, ne ſont autre choſe que les châtaignes; mais ce ſentiment ſemble être détruit par l'expérience: elle nous apprend en effet, qu'en pluſieurs lieux, chez les Eſpagnols, par exemple, & chez quelque nation des Alpes, il ſe trouve des glands bons à manger, qui ne le cedent point aux châtaignes en ſaveur & en bonté; il y a même dans certaines contrées méridionales d'Eſpagne, &

sur-tout dans le royaume de Grenade, des glands qui l'emportent, par leur goût, sur les meilleures avelines. Les châtaignes conviennent à ces gens affamés & voraces, dont rien n'eſt capable d'appaiſer la faim; autrement on a remarqué qu'on ne pouvoit en manger ſans riſque, ſur tout ſi l'on en prend juſqu'à être raſſaſié. En effet, les eſtomacs foibles les digerent difficilement; elles occaſionnent ſouvent des flatuoſités; elles rendent le ventre pareſſeux: elles doivent être interdites aux cachectiques & à ceux qui ſont tourmentés de coliques néphrétiques, ou d'embarras dans les reins. On conſerve long temps les châtaignes dépouillées de leur écorce, afin d'en avoir en tout temps pour l'uſage de la cuiſine. Séchées & réduites en farine, on en fait un pain de mauvaiſe qualité, dont la digeſtion eſt difficile; auſſi ne peut-il convenir qu'aux gens robuſtes & aux payſans. On en prépare en différentes contrées de l'Italie des eſpeces de purées ou bouillies fort agréables, mais qu'on a de la peine à digérer. On forme encore avec les châtaignes une eſpece de chocolat qui n'eſt point à mépriſer; pour cela on met cuire les plus groſſes châtaignes dans de l'eau-de-vie, afin de les dépouiller de leur écorce & de leur pellicule: on les laiſſe bouillir enſuite dans huit onces de lait. Après avoir paſſé cette pulpe, on la repoſe ſur le feu pour y bouillir avec ſuffiſante quantité de lait, du ſucre, & un peu de cannelle: on agite enfin la liqueur avec la ſpatule à chocolat, afin de la rendre mouſſeuſe. C'eſt un bon aliment pour les perſonnes foibles & convaleſcentes; il n'eſt pas moins avantageux à ceux qui ſont phthiſiques & en conſomption.

FRUITS.

FRUITS.

NOYER. *Nux juglans, ſive regia, vulgaris, C. B. P.*

Les noix (*nuces*) ſe mangent vertes ou mûres. Les cerneaux flattent le palais par leur douceur & leur ſaveur; mais ils fatiguent très ſouvent l'eſtomac, & ſe digerent avec difficulté. Dans leur parfaite maturité, les noix ſont bien moins agréables: c'eſt la nourriture des pauvres & des payſans. Si on les mêle avec d'autres aliments, & ſi l'on n'en mange pas trop, elles paſſent pour être ſaines, & pour exciter l'appétit. Autrement la digeſtion s'en fait difficilement; elles nourriſſent peu, & donnent un mauvais chyle: elles nuiſent à ceux qui ſont tourmentés de toux & d'enrouement, auſſi-bien qu'aux gens maigres, colériques & mélancholiques; ſouvent même elles occaſionnent le mal de tête. Il eſt bon d'ajoûter qu'elles ſont pernicieuſes, lorſque par le temps elles ſont devenues rances. Il n'en eſt pas ainſi des noix vertes, avant que leurs écales ſoient devenues ligneuſes: confites avec le ſucre, elles ont une ſaveur très agréable, & rétabliſſent les forces de l'eſtomac; & ſi l'on en mange avec ſobriété, elles ne ſont nullement nuiſibles. Enfin on tire des noix mûres une huile ſouvent déſagréable, dont on ſe ſert rarement en cuiſine: ſon uſage eſt preſque reſtreint au mêlange des couleurs pour les peintres, ou pour brûler.

AMANDIER. *Amygdalus ſativa, fructu majori, C. B. P.* — *Amygdalus dulcis putamine molliore, C. B. P.* — *Amygdalus amara, C. B. P.*

Les amandes douces (*amygdalæ dulces*) ſont également d'uſage, & pour la cuiſine, & pour la médecine. Vertes, & avant leur parfaite matu-

rité, elles ſe ſervent ſur les meilleures tables ; mûres, elles y paroiſſent fort rarement, ſi ce n'eſt en carême. Les unes & les autres ſe digerent difficilement ; mais elles nourriſſent aſſez, elles engraiſſent même ; car elles temperent l'acrimonie des humeurs, & ſont utiles aux perſonnes maigres ; mais elles occaſionnent quelquefois la ſtupeur de l'eſtomac. Les confiſeurs & les pâtiſſiers en font un très grand uſage ; broyées ou écraſées avec du ſucre & de l'eau roſe, on en fait des *maſſepins*. Ces gâteaux d'amandes, qu'on nomme *macarons*, ſont un compoſé d'amandes, de fleur de farine, d'œufs & de ſucre. Il n'y a perſonne qui ne connoiſſe les *amandes ſucrées*, dont on forme des aſſiettes de deſſerts, & qu'on diſtribue principalement aux enfants. On eſtime beaucoup celles qu'on nomme *pralines*, leſquelles ſe préparent avec du ſucre brûlé. Les amandes ameres ont une vertu ſtomachique & anthelmintique ; elles irritent cependant quelquefois les nerfs de l'eſtomac, auſſi bien que le ventricule des oiſeaux & de quelques quadrupedes. Les cuiſiniers néanmoins, les confiſeurs, & les pâtiſſiers, les font entrer dans différentes préparations ; les mets dont elles ſont ingrédients ſont agréables. Nous nous ſommes ailleurs aſſez étendus ſur leurs vertus médicinales.

NOISETTIER. *Corylus ſativa fructu albo minore, ſive vulgaris, C. B. P.* — *Corylus ſativa fructu rotundo maximo, C. B. P.*

Les noiſettes ou les avelines (*nuces avellanæ*), dont la ſaveur eſt agréable, & qu'on préfere aux amandes, donnent une nourriture douce, mais fort legere : elles appaiſent l'âcreté des humeurs ; elles ſe digerent difficilement, fatiguent l'eſto-

FRUITS.

mac, portent quelquefois à la tête, & irritent les nerfs, si l'on n'a pas soin de les bien broyer avec les dents, ou si l'on en mange trop. Elles se servent rarement sur les grandes tables; mais elles sont ordinairement le mets des gens de la campagne. Celles qui sont nouvelles, & qui n'ont pas encore atteint leur maturité, passent pour avoir meilleur goût, & pour être plus saines; mais la coction s'en fait lentement dans l'estomac.

PISTACHIER. *Pistacia peregrina fructu racemoso, seu Terebinthus indica Theoph. C. B. P.*

Les pistaches (*nuces pistaciæ*) fournissent un aliment agréable; elles valent beaucoup mieux que les amandes & les avelines. Si elles nourrissent peu, du moins elles ne font point de mal, pourvu qu'on soit attentif à les bien mâcher, & que les forces de l'estomac puissent les soutenir. Elles sont utiles contre la toux & contre les affections des reins, lors sur-tout qu'on en mange avec sobriété; mais leur usage excessif, & trop long-temps continué, occasionne quelquefois, outre les tranchées de l'estomac, la céphalalgie & le vertige. Ainsi que les amandes, ou les recouvre de sucre, & on les mêle avec les autres préparations du confiseur.

SORBIER ou CORMIER. *Sorbus sativa, C. B. P. Sorbus legitima*, CLUS.

Les cormes (*sorba*), avant leur parfaite maturité, ou avant qu'elles aient acquis la mollesse qu'elles doivent avoir, sont si acerbes, que personne ne veut même y goûter; aussi sont-elles mises au nombre des mauvais aliments, & abandonnées aux payſans & aux pauvres. Elles ont cependant une saveur agréable, si on les tient quelque

temps ſuſpendues à l'air, ou ſi on les mange bien mûres ou molles ; mais elles nourriſſent peu. Elles ſont utiles à ceux dont le ventre eſt trop lâche ; mais d'ailleurs on en fait peu de cas dans les villes.

NEFFLIER. *Meſpilus germanica, folio laurino non ſerrato, C. B. P.*

AZEROLIER. *Meſpilus apii folio laciniato, C. B. Pin. Azarolus*, CÆSALP.

Les neffles (*meſpila*) ſont regardées comme un aliment de peu de valeur, déſagréable, mal ſain, & qui n'eſt connu que des pauvres, bien que dans leur maturité & molles, elles dépoſent en partie leur ſaveur acerbe. Elles ſurchargent l'eſtomac, reſſerrent le ventre, & donnent un ſuc très épais, très nuiſible dans la cachexie & dans les obſtructions Les azeroles (*azarolæ*) ſont fort du goût des enfants affamés ; cependant elles ne doivent pas moins être placées parmi les aliments de peu de valeur & mal-ſains. Quant aux neffles ſauvages, elles ne ſont guere recherchées que par les femmelettes & par les enfants ; auſſi faut-il les effacer de la liſte des aliments.

CORNOUILLER. *Cornus hortenſis mas, C. B. P.*

Les cornes (*corna*) ont la forme d'une moitié d'olive ; leur ſaveur eſt un peu acide & aſtringente ; elles ne peuvent convenir qu'aux eſtomacs très robuſtes : on ne s'en ſert guere comme aliment, à moins qu'on ne les mange avec du ſucre. Au reſte elles ne plaiſent qu'aux habitants de la campagne, & au bas peuple, ou aux enfants avides & gourmands, leſquels, après en avoir mangé, ſont ſouvent incommodés de peſanteur d'eſtomac.

ARBOUSIER. *Arbutus folio ſerrato, C. B. P.*

FRUITS.

Cet arbre des forêts, qui conſerve ſa verdure pendant l'hyver, porte un fruit de la forme de celui du hêtre, de couleur d'écarlate, mais d'une douceur déſagréable & nauſéabonde. Il n'y a que les pauvres gens & ceux qui ne le connoiſſent pas qui oſent en manger; car il trouble le ventre, & fournit un chyle de mauvaiſe qualité: ainſi il doit être effacé de la liſte des aliments.

OLIVIER D'ESPAGNE. *Olea fructu maximo, Inſt. rei herb.*

OLIVE PICHOLINE. *Olea fructu oblongo minori, Inſt. rei herb.*

Parmi les différentes eſpeces d'arbres qui portent des olives bonnes à manger, nous ne ferons mention que de ces deux, qui ſont les plus communes, & qui ſont les meilleures du territoire d'Aix. On cueille les olives vertes, avant qu'elles aient acquis par la maturité une couleur brune-noirâtre, & on les confit dans de la ſaumure ou autre liqueur appropriée. Celles qui l'emportent ſur les autres, ſe nomment *picholines*: il eſt à propos de donner en paſſant la maniere de les préparer, qui eſt peu connue. Vertes, & bien choiſies, on les fait macérer durant vingt-quatre heures dans une leſſive de chaux vive & de cendres de bois de chêne: on les jette enſuite dans de l'eau douce, que l'on renouvelle tous les jours, & où on les laiſſe pendant neuf jours & plus, juſqu'à ce qu'elles aient dépoſé leur amertume naturelle, & qu'elles ſoient devenues preſqu'inſipides. On les confit enſuite dans de la ſaumure ou eau ſalée, dans laquelle un œuf puiſſe ſurnager; elles ne ſont bonnes à manger qu'au bout d'un mois. C'eſt alors qu'elles ſont très eſtimées des gourmands & des buveurs. De quelque ma-

nière qu'on les prépare, elles fourniſſent un mauvais aliment, parceque leur tiſſure fibreuſe les empêche d'être facilement digérées ; étant par conſéquent obligées de faire dans l'eſtomac un long ſéjour, elles prennent un caractere d'âcreté qui les rend nuiſibles pour les perſonnes maigres, & pour ceux qui ont des chaleurs d'entrailles. Cependant elles excitent l'appétit, & conviennent quelquefois à ceux qui ſont tourmentés de nauſées & de crudités acides : mais le plus ſouvent, elles entrent comme aſſaiſonnement de certains mets, ſelon le goût des perſonnes. On tire des olives mûres une huile dont on fait un grand uſage dans les boutiques & dans les cuiſines ; lorſqu'elle eſt douce, nouvelle, & qu'elle n'a point paſſé par le feu, elle eſt fort ſaine ; mais elle ceſſe de l'être, ſi elle n'a point ces qualités. Il en ſera parlé plus amplement dans l'article des aſſaiſonnements.

CAROUGIER. *Siliqua edulis, C. B. P. Ceratonia*, DOD. Pempt.

Les carouges (*ſiliquæ*) n'ayant qu'une ſaveur fade, méritent à-peine d'être au nombre des aliments ; ſouvent d'ailleurs ils nuiſent à l'eſtomac ; ce qui fait qu'ils ne ſe trouvent guere employés que dans les boutiques, & qu'on les abandonne aux enfants & aux laboureurs, à moins qu'on ne les donne aux pourceaux pour les engraiſſer.

HÊTRE. *Fagus*, DOD. Pempt. *& Inſt. rei herb.*

Il y a long-temps qu'on a rayé de la liſte des aliments les noix de hêtre, dont les premiers habitants de la terre ſe nourriſſoient, ainſi que des glands de chêne, avant qu'ils aient eu connoiſſance des fromentacées. Les noix de hêtre cependant

FRUITS.

ne déplaiſent point au petit peuple & aux pauvres, dans les temps de diſette; ſi l'on en mange trop, elles cauſent, de même que l'ivraie, le vertige. Mais les laboureurs ne les emploient ordinairement qu'à engraiſſer les pourceaux & les autres animaux domeſtiques; les loirs, les rats, les écureuils les aiment paſſionnément, auſſi-bien que les grives & autres petits oiſeaux.

RAISIN DE DAMAS. *Vitis damaſcena, Hort. reg. Pariſ.*

CHASSELAS BLANC. *Vitis uvâ peramplâ acinis albidis, dulcibus & durioribus, Inſt. rei herb.*

CHASSELAS NOIR. *Vitis uvâ peramplâ, acinis nigricantibus & rubentibus, Inſt. rei Herb.*

BOURDELAIS. *Vitis uvâ peramplâ, acinis ovatis albidis, Inſt. rei herb.*

MARROQUIN. *Vitis africana duracina, J. B.*

ROGNON DE COQ. *Vitis pergulana, acinis prunorum magnitudine & formâ, C. B. P.*

MUSCAT. *Vitis apiana, C. B. P.*

LA CIOUTAT. *Vitis laciniatis foliis, Cornut.*

RAISIN DE CORINTHE. *Vitis corinthiaca, ſive apyrina, J. B.*

Nous ne parlerons pas des autres eſpeces qui peuvent ſe rapporter à celles-ci; cette énumération appartient à la botanique. Parmi les fruits d'automne qui ſe mangent, les raiſins tiennent le premier rang; lorſqu'ils ſont bien mûrs, & d'une ſaveur agréable, ils nourriſſent abondamment, étanchent la ſoif, engraiſſent même. Ils ſe digerent avec facilité, excepté cependant leurs pellicules, qui émouſſent les forces de l'eſtomac, & qui ſe rendent preſque comme on les a pris, de même que les pepins, que pluſieurs ont raiſon de ne pas avaler. Les raiſins ſont bons pour les perſonnes

perſonnes maigres, & pour ceux dont le ventre eſt reſſerré, pourvu qu'ils ſoient bien mûrs, doux, & mangés avec modération. Mais ſi l'on paſſe les bornes de la ſobriété, ils troublent le ventre, cauſent des flatulences & des rapports, mettent la bile en mouvement, excitent des diarrhées & autres flux de ventre. Ceux qui ne ſont point mûrs, ou qui ſont acerbes, nourriſſent moins, donnent des tranchées, & reſſerrent le ventre. Conſervés long-temps ſur de la paille, ou ſuſpendus au plancher, les raiſins acquierent un certain degré de maturité, & perdent un peu de leur acide; ce qui les fait regarder comme plus ſains : auſſi en permet-on l'uſage aux malades affoiblis. On vante beaucoup les raiſins ſecs de Damas ou de Corinthe; ceux de Provence, de Languedoc & de Guienne, qu'on prépare en les plongeant dans l'eau chaude, ne leur ſont pas inférieurs; ils peuvent aller de pair avec les raiſins étrangers, lorſqu'ils ſont bien choiſis. Les uns & les autres fourniſſent un aliment excellent & agréable. On préfere ceux qui ſont gros & charnus; les maigres ne valent rien. Les Italiens & les Provençaux les font entrer comme aſſaiſonnement dans leurs ragoûts. Au reſte, on connoît les vertus des raiſins ſecs contre la toux & l'enrouement; mais tout le monde ne ſait pas qu'ils nuiſent ſouvent aux bilieux, & qu'ils entretiennent l'ardeur du ſang, qu'ils affectent les dents & les gencives, qu'ils diſpoſent à la pourriture, & qu'ils cauſent quelquefois des fievres vermineuſes. Nous parlerons ailleurs du vin, du ſapa, du verjus, du vinaigre, &c ...

FRAISIER. *Fragaria vulgaris*, *C. B. Pin.*

Les fraiſes (*fraga*), à raiſon de leur ſaveur &

FRUITS.

de leur bonté, l'emportent de beaucoup sur les fruits du mûrier, de la ronce & de l'arbousier, desquels elles ont exactement la forme. Tout le monde regarde les fraises comme un fruit très sain & très agréable. Elles sont utiles aux jeunes gens, à ceux qui sont altérés, & aux colériques. Elles peuvent cependant nuire aux estomacs foibles, à moins qu'on ne les mange avec du vin & du sucre; car elles se pourrissent quelquefois dans le ventricule, sur tout si l'on en mange trop. On les mêle d'ailleurs utilement avec de la crême, ou bien l'on y ajoûte un peu d'eau. Nous observerons que les fraises des bois sont très supérieures à celles des jardins, tant par leur saveur que par leur odeur.

FRAMBOISIER. *Rubus idæus spinosus*, *C. B. P.*

Quoique les framboises (*frambæsiæ*) ne soient pas du goût de tout le monde, elles sont cependant recherchées de quelques-uns, & méritent qu'on en fasse cas; aussi les sert-on sur les meilleures tables, pour y être mangées avec du sucre. Elles étanchent parfaitement la soif; elles sont d'un bon secours dans le scorbut: on peut en permettre l'usage dans l'accès même de la fievre; ce qui fait qu'elles sont généralement regardées comme saines, pourvu qu'on n'en prenne pas plus que l'estomac ne peut en porter. Aux framboises, se rapportent les fruits peu estimés d'un arbuste désigné sous ce nom par les botanistes, *Rubus vulgaris fructu nigro*, *C. B. Pin.* (*la ronce*). Ces fruits, qu'on appelle en François *mûres de renard* ou *de buisson*, & qui sont très connus des enfants voraces & des payſans, passent pour un aliment de peu de valeur & mal-sain, qu'on n'apporte point dans les villes.

GROSEILLER BLANC ÉPINEUX *Groſſularia fructu maximo hiſpido, margaritarum ferè colore*, RAII, *Hiſt. Ribes ramis aculeatis, erectis, fructu hiſpido*, ROY. *Lugd. batav.* — *Groſſularia ſimplici acino, vel ſpinoſa ſylveſtris*, *C. B. P. Ribes ramis aculeatis erectis, fructu glabro*, ROY. *Lugd. bat. Uva criſpa*, DODON.

Les fruits de ces deux eſpeces, qui ſont connus ſous le nom de *groſeilles perlées*, different beaucoup, par leur forme & par leur ſaveur, des communes. Lorſqu'elles ſont mûres, jauniſſantes, & preſque tranſparentes, elles ſont très agréables au goût, & contiennent un ſuc vineux. Priſes avec modération, elles rafraîchiſſent; mais elles nourriſſent peu, & paroiſſent rarement ſur les tables délicates. Avant leur maturité, on en exprime un ſuc qui eſt préférable au verjus, & qui, comme lui, eſt employé dans les cuiſines.

GROSEILLER ROUGE ET BLANC DES JARDINS. *Ribes vulgaris acidus ruber, J. B. Groſſularia multiplici acino, non ſpinoſa, hortenſis, rubra (vel alba), ſive Ribes, off. C. B. Pin.*

Les groſeilles rouges & blanches (*groſſularia*) ne ſe mangent pas volontiers, à moins qu'on ne les ſaupoudre de ſucre, à cauſe de leur extrême acidité; ou bien on en prépare une gelée très agréable, & connue de tout le monde. De quelque maniere qu'on en faſſe uſage, elles diſſipent l'ardeur de la ſoif, excitent l'appétit, fortifient l'eſtomac, temperent l'âcreté de la bile, préviennent la putridité & s'y oppoſent; elles ſont encore utiles dans les maladies de la peau, & arrêtent les flux de ventre. Mais les cachectiques, les mélancholiques, & ceux qui ont le ventre reſſerré, doivent en uſer ſobrement. On a parlé

FRUITS.

dans la matiere médicale du groſeiller à fruit noir, qu'on nomme *caſſis*.

ÉPINE-VINETTE. *Berberis dumetorum*, *C. B. P. Spina acida, ſeu Oxyacantha*, DODON.

Les baies de cet arbriſſeau, deſquelles l'extrême acidité doit être tempérée avec le ſucre, ſont plus employées en médecine, que dans les cuiſines; à moins que ce ne ſoit comme aſſaiſonnement. Si l'on en mange modérément, elles appaiſent la ſoif, augmentent l'appétit, & arrêtent le vomiſſement; mais elles ſont nuiſibles aux tempéraments pituiteux, & dans les engorgements des viſceres.

MAÏENNE. *Melongena fructu oblongo vel incurvo*, *Inſt. rei herb.* — *Solanum pomiferum*, *J. B.*

Les fruits de ces deux eſpeces, leſquels ont la forme d'un concombre, entrent quelquefois, cruds ou cuits, dans les ſalades; mais ils ſont du goût de très peu de perſonnes: on les regarde comme mal-ſains; ils troublent même quelquefois le cerveau, ce qui les a fait nommer par les anciens *mala inſana (pommes qui rendent fou)*. Ainſi quiconque veut conſerver ſa ſanté, doit s'abſtenir de ces fruits, bien qu'on nous diſe qu'ils ſoient d'un uſage très fréquent chez les Egyptiens, leſquels, peut-être, diminuent leur qualité délétere par une façon particuliere de les aſſaiſonner.

POMME DORÉE, ou POMME D'AMOUR. *Lycoperſicon Galeni*, *Inſt. rei herb. Solanum pomiferum fructu rotundo, ſtriato, molli*, *C. B. Pin.*

On regarde comme un aliment de très mauvaiſe qualité ce fruit, qui plaît également, & par ſa forme, & par ſa couleur; auſſi les perſonnes prudentes

s'en interdiſent-elles l'uſage ; quoique les Italiens ne craignent point d'en manger en ſalade, aſſaiſonné d'huile, de ſel & de poivre, comme les concombres. Mais je ne crois pas qu'on trouve parmi nous quelqu'un qui ait la hardieſſe d'en goûter ; lors ſur-tout qu'il aura ſenti l'odeur forte de la plante, qui ſemble indiquer aſſez bien la vénénoſité du fruit.

ANANAS. *Ananas*, ACOSTÆ, COMMEL. *Hort. Carduus braſilianus foliis aloës*, *C. B. P.* — *Ananas aculeatus fructu pyramidato, carne aureâ, Inſt. rei herb.* — *Ananas aculeatus fructu conico, carne aureâ*, PLUK. — *Ananas lucidè virens, folio vix ſerrato*, DILLEN. *Eltham.* — *Ananas non aculeatus, Pitta dictus*, PLUMER.

On cultive chez nous cette plante d'Amérique, qui, par ſa figure, approche beaucoup de l'artichaut, & dont on diſtingue bien des eſpeces. On la tient dans des ſerres vitrées, qu'on échauffe avec le feu : c'eſt le ſeul moyen de la conſerver l'hyver. Son fruit, qui reſſemble aſſez à la noix du pin, & qui égale quelquefois le melon en groſſeur, eſt porté au ſommet de la tige. Il eſt verd d'abord ; mais en mûriſſant, il prend une couleur jaune, & acquiert une odeur très agréable, & une ſaveur un peu acide, douce cependant, & preſque vineuſe. Après en avoir ôté l'écorce, on le coupe par tranches ; les perſonnes attentives les laiſſent macérer dans de bon vin, afin de leur ôter la qualité corroſive, dont on n'a pas tort de ſoupçonner cet aliment. En effet, il attaque ſouvent les dents, & rend les gencives ſanguinolentes. Si on laiſſe l'eſpace d'une demi-heure la lame d'un couteau dans ſa chair, on l'en retire ſenſiblement rongée ; ce qui paroît annon-

FRUITS.

cer la préſence d'un ſuc très âcre : c'eſt donc avec raiſon qu'on croit qu'il renferme quelque choſe de virulent. La ſaveur de l'ananas, ſans doute trop vantée, eſt agréable, & approche, ſuivant les goûts de chacun, de celle du melon, de la pêche, de l'abricot, de la pomme de reinette, &c . . . De tout ce que nous venons de dire, il réſulte qu'on peut douter de la ſalubrité du fruit de l'ananas, ſur-tout dans nos contrées ; quoi qu'en diſent ceux qui font leurs délices des choſes rares & cheres. On nous apporte confit dans le ſucre ce fruit ainſi préparé en Amérique ; il orne les deſſerts chez les grands & chez les riches. Mais ſon uſage eſt-il abſolument ſans danger ? c'eſt ce que l'expérience ſeule a droit de décider.

SECTION II.

DES ANIMAUX.

LES QUADRUPEDES.

Le bœuf (*Bos*) tient le premier rang parmi les quadrupedes domeſtiques. Tout le monde ſait que cet animal coupé en eſt plus propre à être engraiſſé, & pour le labour; il conſerve alors le nom de *bœuf*: lorſqu'il eſt entier, il s'appelle *taureau*. La chair de ce dernier eſt très ſeche, d'une ſaveur déſagréable, de difficile digeſtion, & n'eſt pas même du goût des payſans. Mais celle du bœuf, bouillie, ou préparée de toute autre maniere par les cuiſiniers, répare les forces, & eſt placée parmi les meilleurs aliments, pourvu qu'elle ſoit de bonne qualité, autrement elle ne ſeroit plus ſaine, & ſe digéreroit difficilement. Les perſonnes graſſes, & qui ne font point d'exercice, ne doivent manger de l'*aloyau* (*coſta bubula*) qu'avec ſobriété. Le bœuf ſalé, ou ſéché à la fumée, fatigue l'eſtomac, fournit une mauvaiſe nourriture, qui convient à-peine aux perſonnes les plus robuſtes, c'eſt à dire aux payſans, aux laboureurs, aux foſſoyeurs, aux porte-faix, &c... La vache (*Vacca*) donne une chair de mauvaiſe qualité, dure & ſans ſuc, principalement lorſqu'on la mene à la boucherie, trop

QUADRUPEDES.

vieille ; auſſi cette viande ne paroît-elle pas ſur les tables des riches ; en effet, la coction la durcit, bien loin de l'attendrir. Mais on fait grand cas du VEAU (*Vitulus*), dont la chair eſt très agréable & très ſalubre ; rôtie, bouillie, ou préparée de telle maniere qu'on voudra, c'eſt une excellente nourriture ; elle relâche le ventre, convient aux perſonnes foibles, ſédentaires, & affectées de la poitrine. Le *veau de lait*, celui de deux mois ſur-tout, eſt préféré, avec raiſon, à celui qu'on a ſevré : le veau enfin eſt, ſans contredit, un aliment des plus eſtimés, pourvu qu'il ſoit de bonne qualité. La chair de BUFFLE (*bubalina caro*), dont on fait uſage chez quelques peuples orientaux, & dans quelques cantons de l'Italie, approche beaucoup de celle de la vache ; mais elle ne paroît point ſur les tables bien ſervies, à cauſe de ſa ſaveur fade, & du ſuc groſſier qu'elle contient : on la laiſſe toute entiere aux payſans, aux porte faix, aux foſſoyeurs, & à tous les gens qui vaquent à des travaux rudes & pénibles.

LE MOUTON (*Vervex*), eſt ainſi appellé pour le diſtinguer du BÉLIER (*Aries*) deſtiné à la propagation de l'eſpece. On met la chair du mouton parmi les aliments les plus exquis ; c'eſt auſſi un des plus communs : il paroît convenir à tout le monde, de quelque maniere qu'il ſoit apprêté, bouilli, grillé, rôti : de toutes les viandes du même genre, c'eſt celle qui eſt la plus propre, dit SANCTORIUS, pour favoriſer la tranſpiration. Quant à la chair du *bélier*, elle eſt abſolument bannie de la table des habitants des villes, à cauſe de ſa dureté, qui eſt telle qu'elle cede à-peine à une longue ébullition dans l'eau, à cauſe de ſon odeur forte, & de ſa ſaveur vireuſe : elle

ne ſert guere de nourriture qu'aux payſans & aux pauvres gens. La chair de BREBIS (*caro ovilla*), qu'on ne ſert point ſur les tables délicates, n'eſt ni plus ſalubre, ni d'un meilleur goût. Mais on regarde comme un mets excellent la chair d'agneau (*caro agnina*), qui fournit un ſuc doux & de bonne qualité; il eſt cependant nuiſible aux eſtomacs foibles, & lâche fort ſouvent le ventre, ſur-tout ſi l'on en mange en trop grande quantité. Les perſonnes abondantes en pituite, & les phlegmatiques, doivent s'en abſtenir avec ſoin. QUADRUPEDES.

LE PORC (*Sus*), animal domeſtique, immonde, qui ſe nourrit d'ordure, & ſe vautre dans la boue: on le coupe pour l'engraiſſer. C'eſt alors, qu'outre le lard, dont les cuiſiniers ne ſauroient ſe paſſer, il donne une chair très agréable au goût. On fait avec ſes entrailles différents mets; ſes inteſtins ſervent d'enveloppe à quantité de préparations, qui ſont eſtimées comme de friands morceaux. La chair de porc, plus denſe & plus ferme que les autres, & d'un excellent goût d'ailleurs, procure une bonne nourriture à ceux qui vaquent à des travaux rudes; mais il faut en manger avec ſobriété, autrement elle devient plus nuiſible qu'utile; car la digeſtion n'en eſt pas aiſée; elle fatigue d'ailleurs l'eſtomac, & diminue la tranſpiration. L'uſage en doit être interdit à ceux qui ſont tourmentés de douleurs de goutte, ou de néphrétique, ainſi qu'à ceux qui ſont ſujets aux fievres putrides, ou aux affections cutanées. On a coutume de ſaler & de faire macérer à la fumée la chair de pourceau, ainſi que celle de bœuf. Tout le monde connoît les *jambons* (*petaſones*), qui formoient autrefois

QUADRUPEDES.

une partie du premier ſervice des tables pour aiguiſer l'appétit. Bien qu'on les mette au rang des mets les plus friands, il n'y a cependant rien de ſi mal-ſain pour les perſonnes maigres, pour les tempéraments chauds, ainſi que pour ceux qui ont une diſpoſition au ſcorbut, à la pierre, à la goute, à l'aſthme, &c... Il en faut dire autant des *ſauciſſons* (*agumenta*), & des autres préparations de ce genre, ſi vantés par les gourmands, & ſi agréables à tout le monde; ils ne conviennent qu'à ceux qui jouiſſent d'une ſanté & d'une conſtitution robuſte; les autres n'en uſent pas impunément, puiſque les viandes ſpécifiquement peſantes ne ſont point ſaines, quoique l'art du cuiſinier ſache les rendre agréables au goût. On n'a pas moins de reproches à faire au lard, dont on ſe ſert comme d'aſſaiſonnement pour rendre les mets plus gras & plus ſucculents: perſonne n'ignore que le lard rance eſt fort mauvais. Les *cochons de lait* (*porcelli lactentes*) paroiſſent ſur les tables les plus recherchées; ils ſurchargent cependant l'eſtomac, & l'on convient généralement qu'ils fourniſſent une nourriture mal-ſaine.

LE SANGLIER (*Aper*) n'eſt autre choſe qu'un porc ſauvage, dont la chair approche de celle du cochon domeſtique. La chair du ſanglier eſt cependant moins eſtimée, parcequ'elle eſt plus denſe, plus ſeche, plus dure, & de mauvaiſe qualité: bien qu'on la préfere à celle du CERF (*caro cervina*), elle ne convient néanmoins qu'aux gens robuſtes, & qui s'exercent à des travaux pénibles; les perſonnes foibles, délicates, ceux qui menent une vie ſédentaire doivent donc s'en abſtenir, à cauſe des humeurs épaiſſes qu'elle engendre, lors ſur-tout que le ſanglier eſt vieux;

ce qui doit s'entendre également de la chair de la LAIE (*Scropha ſylveſtris*). Quant au MARCASSIN (*porcellus ſylvaticus*), ſa chair eſt plus tendre & plus agréable ; on le ſert comme un morceau friand ſur la table des grands, quoique les médecins en défendent l'uſage comme d'un mauvais aliment.

QUADRUPEDES.

LE LIEVRE (*Lepus*) & le LÉVREAU principalement (*Lepulus*), tiennent le premier rang parmi les animaux ſauvages bons à manger ; auſſi les voit-on ſouvent ſur les tables délicates & bien ſervies : leur chair cependant fournit un aliment fort équivoque. Le levreau ſe mange ordinairement rôti ; le lievre ſe ſert apprêté de différentes façons par les cuiſiniers & les pâtiſſiers. Leur chair quoique très agréable au goût, ne convient point aux dormeurs ni à ceux qui ſont lents & peſants, ou qui ne ſe livrent à aucun exercice ; elle ne convient pas davantage aux cachectiques & aux mélancholiques, parcequ'elle donne un ſuc trop épais ; ce qui regarde ſpécialement le vieux lievre, dont on fait généralement peu de cas, ſi ce n'eſt pour être mis en pâte.

LE LAPIN (*Cuniculus*), par ſa forme, differe peu du lievre ; mais il en differe beaucoup par ſa ſaveur : les friands en font cas. Rôti, en pâte, ou apprêté de toute autre maniere, il fait l'ornement & les délices des meilleures tables. Car ſa chair, qui eſt blanche, tendre, & d'un goût très agréable, ne le cede point, ſur-tout l'hyver, à celle du lievre ; elle paſſe même pour être plus ſaine. Ce qui doit s'entendre cependant du lapin jeune & de garenne ; celui qu'on éleve dans les maiſons lui eſt fort inférieur, & n'eſt nullement eſtimé de ceux qui aiment la bonne chere.

QUADRUPEDES.

LE BOUC (*Hircus*) & LA CHEVRE (*Capra*) ont une chair dure & seche, que l'estomac digere mal; aussi est-elle regardée comme un mauvais aliment qu'on abandonne au peuple. Mais le bouc coupé & engraissé ensuite, fournit une viande plus salubre, & qui approche assez de celle de brebis; & le CHEVREAU (*Hædus*) qui est gras, & de bon goût, ne le cede point à l'agneau: on le mange rôti; il va de pair avec les autres animaux quadrupedes pour sa bonté, sur-tout au printemps, & avant qu'on l'ait sevré.

LE CHEVREUIL (*Capreus*) & LA CHEVRETTE (*Caprea*). Le mâle, par sa forme & son bois rameux, ressemble assez au cerf; mais il est beaucoup moins grand. La chair de ces deux individus se mange; elle est d'une saveur agréable & d'un bon suc; à ce titre, elle est préférable à celle des autres bêtes fauves. On sait que le faon du chevreuil, dont les chasseurs font beaucoup de cas, est très tendre, très délicat, & aisé à digérer. On mange également la chair du CHAMOIS (*Rupicapra*) & du DAIM (*Dama*), qui cependant vaut moins, & n'est guere du goût que des chasseurs; elle ne differe pas beaucoup de celle du bouc, quoiqu'elle soit d'un goût un peu meilleur.

LE CERF (*Cervus*), dont la femelle qui se nomme BICHE (*Cerva*) & n'a point de bois, fournit pour les grands & pour les chasseurs un aliment agréable, pourvu néanmoins que l'animal soit jeune: en effet, la chair de celui qui est vieux, est dure, grossiere, & de difficile digestion; elle engendre un suc de mauvaise qualité. Les vieillards, les personnes foibles & les mélancholiques doivent s'en abstenir. Mais le faon

QUADRUPEDES.

donne une viande humectante, tendre, de bon goût & salubre ; il se sert sur la table des riches & des grands, dont il fait les délices & l'ornement. Personne n'ignore qu'on prépare avec la corne de cerf une gelée d'usage en médecine.

L'OURS (*Ursus*), ainsi que sa femelle, sont mis au nombre des aliments chez quelques peuples septentrionaux, de même que chez les Suisses, les Savoyards, & les habitants des Alpes, qui s'occupent de la chasse ; ceux qui y sont accoutumés, en trouvent la chair agréable. Elle n'est cependant pas du goût des friands, qui la regardent comme mauvaise & peu saine. Elle résiste à l'action du ventricule, & forme un chyle grossier ; mais on dit que la chair de leurs petits est plus savoureuse, plus délicate, & de meilleur suc ; ce qui paroît assez vraisemblable.

Aux quadrupedes domestiques, il est à propos d'ajoûter le CHAMEAU (*Camelus*), le CHEVAL (*Equus*), l'ANE (*Asinus*), le CHIEN (*Canis*), le CHAT (*Felis*), desquels on peut manger la chair, lorsque la nécessité y oblige. En effet, on dit que celle de *chameau*, qui est d'une saveur agréable pour les peuples orientaux, & dont mangent fréquemment les Arabes & les Africains, fournit un suc louable. Cependant, comme elle est dense & compacte, elle se digere difficilement ; ainsi elle ne paroît convenir qu'aux estomacs forts & robustes. La chair de *cheval*, dont faisoient autrefois leur nourriture les Sarmates, les Scythes & les Getes, connus aujourd'hui sous le nom de Tartares, passe pour un mauvais aliment : on ne la mange pas dans nos contrées, excepté dans les villes assiégées, & dans les temps de famine. Il faut effacer de la liste des nourritures

QUADRUPEDES.

la chair d'*âne* ; elle eſt inférieure à celle de cheval, & déteſtée de tout le monde ; ſa ſaveur eſt déſagréable, & la digeſtion s'en fait mal ; il faut donc en rejetter abſolument l'uſage, à moins qu'on n'y ſoit forcé par la diſette des vivres, & par une grande famine ; ce que les voyageurs atteſtent arriver fréquemment en Egypte. L'uſage de la chair du *chien* n'eſt pas plus sûr ; on dit cependant que les Chinois en mangent, & qu'on la trouve expoſée en vente dans les marchés : ſa ſaveur déſagréable eſt cauſe qu'on la déteſte généralement en Europe ; elle ne ſe mange que dans la néceſſité la plus urgente ; car lorſqu'on eſt preſſé de la faim, on ſe nourrit de ce qu'il y a ſouvent de plus mauvais : il n'en eſt cependant pas de même de la chair des chiens coupés, qui eſt eſtimée chez quelques nations. Celle du *chat* vaut mieux ; ſa ſaveur eſt plus agreable ; il y en a même qui prétendent qu'elle approche de celle du lievre ; de ſorte qu'on en mange en pluſieurs endroits de France, d'Eſpagne & d'Italie, ſans y être forcé par la faim. Les anciens ne mépriſoient pas la chair des animaux dont nous venons de parler, bien que d'une qualité fort médiocre ; puiſqu'HIPPOCRATE diſſerte ſur la chair des chiens, des renards, des chevaux, &c. On peut enfin ajoûter à la claſſe des bêtes ſauvages, le RENARD (*Vulpes*), la MARTRE (*Martes*), l'ECUREUIL (*Sciurus*), le BLEREAU (*Meles*), le HÉRISSON (*Echinus*), quelques eſpeces de rats, & autres animaux ſemblables, dont on a coutume de manger, ſuivant les occaſions, & dans les néceſſités preſſantes Les frugivores, tels que l'écureuil, le bléreau, &c... ſont les plus ſalubres & de meilleur goût. Chacun ſait qu'on les ſert par plaiſir ſur quelques tables.

QUADRUPEDES.

Outre la chair des muſcles, on mange encore différentes parties des quadrupedes; ſavoir, le *foie* & la *rate*; l'*eſtomac* & les *inteſtins*; les *reins* & les *glandes*; le *cœur* & les *poumons*; la *langue* & les *extrémités*; le *cerveau* & la *moëlle*; la *graiſſe* & le *ſang*. Nous allons nous arrêter un moment ſur chacune de ces parties.

Le *foie* eſt en général difficile à digérer; il fournit un ſuc louable, mais trop épais: cependant il y a beaucoup de différence entre ces viſceres d'animaux, eu égard à l'eſpece, à l'âge, à la nourriture. Le foie des jeunes animaux, qu'on a mis paître dans d'excellents pâturages, eſt regardé avec raiſon comme le meilleur: on vante d'ailleurs extrêmement celui de quelques oiſeaux, ainſi que celui du veau, de l'agneau, du cochon, &c...

La *rate*, à cauſe de ſa ſubſtance ſpongieuſe, & fongueuſe, eſt un mauvais aliment, d'une ſaveur déſagréable, & qui ſe digere fort difficilement. Auſſi eſt-il banni des tables ſomptueuſes. Ceux qui ont l'eſtomac foible, ou des obſtructions, doivent s'abſtenir du foie & de la rate: ils ne peuvent être d'ailleurs pour les autres un aliment ſain.

L'*eſtomac* & les *inteſtins*, de même que les autres parties membraneuſes, telles que l'épiploon, le méſentere, &c... ne ſont nullement eſtimés par les médecins, parcequ'ils donnent une nourriture très légere, lente & glutineuſe, laquelle convient ſeulement à ceux qui ſont très robuſtes, & qui vaquent à des travaux rudes. On fait avec les inteſtins diverſes préparations, telles que *boudins*, *ſauciſſes*, *andouilles*, *cervelats*, &c... mets fort connus dans les tavernes, & qui étant

QUADRUPEDES.

assaisonnés de sel, de poivre, & d'aromats, se digerent avec peine, qui d'ailleurs fourniſſent un suc trop épais, âcre, & de mauvaise qualité; ainsi l'usage doit en être défendu aux personnes délicates, aux valétudinaires, & à ceux qui sont menacés d'obstructions.

Les *reins* & les *glandes*. dont la substance est denſe & dure, se digerent difficilement; ils fourniſſent un suc épais & de médiocre qualité, lors sur tout qu'ils sont tirés d'un animal fort vieux. Quelques glandes néanmoins d'un tissu plus lâche, sont plus tendres, plus aisées à digérer, & peuvent passer pour de bons aliments.

Le *cœur*, dont la substance est fibreuse, compacte & dure, s'il est tiré sur-tout de vieux animaux, réſiste long-temps à l'action de l'estomac; il donne un suc épais, difficile à digérer, quoiqu'il puiſſe nourrir.

Il n'en est pas de même du *poumon*, dont le tissu mou & fongueux se diſſout faciiement dans l'estomac; mais il nourrit peu. On estime les poumons de veau & d'agneau, pourvu cependant qu'ils n'aient pas été falsifiés par les assaisonnements & par l'art du cuisinier. Les gourmands font grand cas du poumon de porc; mais la digestion n'en est pas facile, & il ne fournit pas un suc louable.

La *langue*, à raison de sa substance denſe & fibreuse, réſiste long temps à l'action des forces digestives, & fatigue les estomacs foibles : on préfere aux autres langues, celles de mouton, de veau, de chevreau. Mais celle de bœuf se sale, & se tient suspendue à l'air pour l'usage de toute l'année : c'est un mets agréable pour les buveurs; mais il est peu sain.

Il

Il faut mettre au nombre des aliments pernicieux les *extrémités* des quadrupedes, dans lesquelles il n'y a point de ſang, & qui ſont compoſées de ligaments, de tendons & de membranes; le ſuc lent & épais qu elles renferment, les rend nuiſibles aux mélancholiques & à ceux qui ſont menacés d'obſtructions. Les perſonnes délicates & foibles doivent s'abſtenir de cette eſpece de nourriture, qui eſt d'ailleurs inſipide, à moins qu'elle ne ſoit relevée par des aſſaiſonnements. Mais on prépare avec ces parties des gelées & des bouillons épais, agréables, qu'on permet aux malades mêmes. QUADRUPEDES.

La *cervelle* eſt un mets peu eſtimé, inſipide & nauſéabonde; quoique d'une ſubſtance très molle, elle paſſe lentement: il paroît qu'à raiſon de ſa viſcoſité, elle s'attache aux parois de l'eſtomac: on préfere au reſte celle de veau, d'agneau, de mouton, de porc & de lievre.

On peut manger ſans inconvénient la *moëlle* des os, laquelle eſt graſſe & douce, pourvu que ce ſoit avec ſobriété. On dit même qu'elle eſt de quelque ſecours aux ſcorbutiques, qui ſentent une crépitation dans les os; mais ſi l'on en prend outre meſure, elle fatigue l'eſtomac, & excite des nauſées.

La *graiſſe* eſt plutôt réſervée pour ſervir d'aſſaiſonnement naturel aux chairs, que pour ſervir d'aliment. Elle eſt fort agréable au goût, lorſqu'on mange avec modération celle qui eſt attachée à la viande; autrement, ainſi que la moëlle, elle ſe digere avec difficulté, cauſe des nauſées, & diminue l'appétit. Les colériques, & ceux qui ſont d'un tempérament chaud, doivent s'interdire les viandes trop graſſes. Tout le

QUADRUPEDES.

monde ſait que les ſain-doux, lorſqu'ils ſont devenus rances, ſont pernicieux, & qu'ils cauſent des rapports nidoreux : on n'ignore pas non plus qu'ainſi que le *lard*, ils ſont partie des aſſaiſonnements.

Le *ſang* enfin, de quelque maniere qu'il ſoit préparé, eſt un mauvais aliment qui ſe digere difficilement. Il en faut dire autant de celui du porc dont on fait le boudin, mets ſi eſtimé des perſonnes voraces, gourmandes, ou imprudentes; puiſque, pour être digéré, il a beſoin d'un eſtomac des plus robuſtes.

LES OISEAUX.

LE COQ de notre pays (*Gallus*), & la POULE (*Gallina*), tiennent, avec raiſon, le premier rang parmi les oiſeaux domeſtiques; puiſqu'ils ſont d'un uſage très fréquent, non-ſeulement à cauſe de l'excellence de leur chair, & des bouillons reſtaurants qu'on en prépare; mais encore à cauſe des œufs, qui fourniſſent un aliment auſſi recherché que commun. Les chairs de ces oiſeaux, encore jeunes & engraiſſés, paſſent pour les meilleures; elles donnent une nourriture douce & ſalutaire à ceux qui ſont en conſomption, aux perſonnes incommodées de toux habituelles, & aux convaleſcents. Il n'en eſt pas de même de celle des oiſeaux trop vieux & trop lubriques; elle eſt denſe, dure, trop ſeche pour être aiſément mangée & broyée ſous les dents, & elle ſe digere avec peine : c'eſt cependant un bon aliment lorſqu'on eſt parvenu à l'attendrir par

une coction convenable. Le CHAPON (*Capo*), ou coq coupé, se met, à juste titre, au nombre des mets les plus exquis : sa chair est de facile digestion ; elle fournit un suc louable, nourrit parfaitement jusqu'à donner de l'embonpoint : on en estime beaucoup le foie, qui l'emporte infiniment sur celui du veau. Après le chapon vient le POULET (*pullus gallinaceus*), celui de trois mois sur-tout, & qu'on a engraissé : sa chair, qui est fort tendre, se digere très promptement, & fournit un suc des plus doux. C'est l'aliment familier des personnes foibles & valétudinaires ; il n'est pas moins du goût de ceux qui se portent bien, & qui sont d'une constitution robuste. OISEAUX.

LES ŒUFS DE POULE (*ova gallinacea*) l'emportent sur les autres ; savoir sur ceux de faisands, de dindes, de paons, de canards, d'oies, & sur tous ceux enfin qui se mangent. Les œufs d'autruche, dont les Africains font leur nourriture, sont les moindres de tous ; ils n'appartiennent pas à notre objet, non plus que ceux de tortue, si vantés chez les Américains. Personne n'ignore combien sont estimés des grands & du peuple les œufs frais, qui se mangent à la mouillette, ou qui se prennent en les humant : c'est une excellente nourriture pour les convalescents, pour ceux qui sont tourmentés de crudités acides, pour les vieillards, pour les enfants, pour tout le monde en un mot ; car ils contiennent ce qu'une lymphe transparente & gélatineuse a de mieux préparé, à laquelle on donne le nom de *blanc* (*albumen*) & qui constitue la matiere prochaine de la nutrition. A l'égard du jaune, c'est une substance grasse & fort douce, qui donne une nourriture très salubre ; cependant elle paroît fa-

OISEAUX.

voriſer la génération de la bile, & être par conſéquent peu convenable aux tempéraments bilieux, de même qu'à ceux qui ſont portés à l'amour. Les œufs mollets, ou cuits en conſiſtance de miel, paſſent pour avoir plus de ſaveur, & ſont également nourriſſants. Les œufs durs, & qu'on a fait cuire par une longue ébullition, fortifient l'eſtomac, reſſerrent le ventre, & arrêtent l'hémorrhagie. On ne connoît point d'aliment plus commun que les œufs: on ne finiroit point, ſi l'on vouloit faire l'énumération des différents mets que préparent avec les œufs les cuiſiniers, les pâtiſſiers, les confiſeurs, &c, &c. Ce que nous venons de dire des œufs, doit s'entendre de ceux qui ſont frais; car ceux qui ſont vieux, ou à demi-pourris, ſont regardés, avec raiſon, comme très pernicieux, & rejettés comme de mauvais aliments. On n'ignore pas enfin que c'eſt avec les œufs & la farine que les cuiſiniers font la liaiſon des ragoûts de viandes & de poiſſons, qui ſont les délices des perſonnes les plus friandes.

LA PINTADE (*Gallus & Gallina guinenſis*) approche de la taille du chapon. Il n'y a pas encore beaucoup d'années qu'on a mis au nombre des oiſeaux domeſtiques cet excellent oiſeau, dont la chair ſe digere aiſément, & qui fournit une très bonne nourriture. Il ne le cede point en ſaveur aux oiſeaux du même genre, ni même au chapon; auſſi eſt-il ſervi ſur les tables les plus recherchées; c'eſt le mets deſiré des gourmands & des friands du haut ton.

COQ & POULE D'INDE (*Gallus & Gallina indica*). On met au nombre des meilleurs aliments cet oiſeau domeſtique, aujourd'hui fort commun, & de grande taille. Sa chair eſt de bon goût, &

de facile digeſtion, pourvu cependant que l'oiſeau ſoit jeune, & tué depuis quelques jours avant que de le ſervir ſur table. Il eſt du goût de tout le monde; ſa chair convient auſſi à toutes ſortes de perſonnes, & fournit une nourriture excellente. Ainſi que les autres animaux, le coq d'Inde trop vieux, a une chair dure, ſeche & qui ſe digere avec difficulté. Mais, toutes choſes égales, la femelle eſt réputée avoir plus de ſaveur & de délicateſſe.

LE PAON (*Pavo vel Avis junonis*), le plus beau des oiſeaux, eſt rarement ſacrifié ſous le couteau du cuiſinier pour être ſervi ſur les tables, à moins que ce ne ſoit pour paroître dans des feſtins magnifiques & ſomptueux. Il approche du coq d'Inde par ſon excellence & ſon bon goût; quelques-uns même regardent la chair du paon comme un manger très délicat: ce qui doit s'entendre de celui qui eſt jeune & engraiſſé. Autrement la chair en eſt dure, fibreuſe, difficile à digérer. Les anciens Romains en faiſoient leurs délices; cette eſtime étoit-elle fondée ſur un préjugé ridicule? Auroit-elle été déterminée par la rareté, la beauté, l'élégance de cet oiſeau? c'eſt ce dont on peut douter. Enfin il n'eſt pas hors de propos d'obſerver que la chair du paon ſe conſerve plus long-temps qu'aucune autre, & qu'elle ſe putréfie fort tard.

LE FAISAND (*Phaſianus, ſive Gallus ſylveſtris*) a été autrefois apporté de la Colchide, aujourd'hui la Mingrelie en Europe: le mâle eſt de la grandeur de notre coq domeſtique. Il l'emporte en bonté ſur tous les oiſeaux du genre des poules; ſa ſaveur le fait mettre par les friands au-deſſus de ce qu'il y a de plus délicat: ils ne tariſſent

OISEAUX.

pas sur les éloges qu'ils lui donnent. Sa chair est aisée à digérer ; elle fournit un excellent suc, qui nourrit très bien. Aussi ce mets exquis, qui n'a peut-être pas d'égal, convient-il sur-tout aux personnes foibles & aux convalescents.

LE FAISAND DE MONTAGNE (*Urogallus, vel Phasianus montanus*) est plus haut que le précédent ; mais il lui est inférieur en bonté. On le sert cependant sur les meilleures tables, quoiqu'il égale à-peine en saveur & en délicatesse le coq d'Inde ; sa chair, en effet, est un peu seche & dure ; ce qui la rend de difficile digestion : elle est pourtant d'une saveur agréable & d'un bon suc.

PERDRIX. L'une, comme on sait, est rouge ; on la regarde comme un manger délicieux : l'autre est grise ; elle est inférieure à la premiere en saveur & en bonté. La perdrix tient le premier rang parmi les morceaux les plus friands ; elle fait l'ornement des plus grandes tables. La chair des perdreaux est tendre, & d'un goût excellent ; elle donne un très bon suc. La perdrix de cinq à six mois est également estimée. Il n'en est pas ainsi des vieilles ; elles surchargent l'estomac des personnes foibles & des convalescents ; elles nourrissent cependant beaucoup. Les jeunes perdrix se mangent rôties, & arrosées de suc d'oranges ; les cuisiniers mettent les plus vieilles en ragoût ou en pâte ; préparées de l'une ou de l'autre maniere, elles se mangent avec délices, & rassasient parfaitement.

LE FRANCOLIN (*Attagena*), qui se trouve auprès du champ d'Hercule, aux environs d'Arles, & qu'on nomme dans le pays *Grandoulo*, mais mieux *Francoule*, est plus grand que la perdrix : sa chair est blanche, tendre, d'un goût excellent,

facile à digérer, & fourniſſant un très bon ſuc. Il eſt plus rare que la perdrix, mais plus eſtimé, & fait l'ornement des repas ſplendides. La GÉLINOTTE des bois (*Attagen* GESN. *vel Gallina corylorum*, ALDROVAND.) en approche : on la trouve fréquemment au pied des Alpes, dans les endroits principalement où croiſſent abondamment le coudrier & le buiſſon. Elle eſt à-peu près de la taille de la poule; comme elle va preſque de pair avec la perdrix & le faiſand, on la met, avec raiſon, au nombre des oiſeaux les plus exquis.

LES PIGEONS (*Columbi* & *Columbæ*), tant mâles que femelles, ont place parmi les meilleurs aliments; mais ils ſont bien inférieurs aux poules & aux poulets. La chair de pigeon, quoique très ſavoureuſe, a quelque choſe de dur & de ſec, ou, quoique plus molle que tendre, ſe digere difficilement; elle fournit un ſuc fort chaud, nuiſible aux jeunes gens, aux perſonnes maigres, & à ceux qui ſont d'un tempérament bilieux; ce qui doit principalement s'entendre des vieux pigeons; les jeunes, en effet, cauſent moins de mal; mais cette nourriture eſt rarement ſalutaire. Les PIGEONNEAUX (*Pipiones, vel Pulli columbini*) ſont plus tendres & plus aiſés à digérer; mais ils ſont plus eſtimés qu'ils ne le méritent par ceux qui aiment à manger.

PIGEON RAMIER (*Palumbus* & *Palumba*) doit ſe rapporter au genre des pigeons ſauvages. Cet oiſeau eſt eſtimé, & ſe ſert ſur les meilleures tables, avec les mets les plus friands. Cependant il eſt inférieur à la perdrix, en ce que ſa chair eſt un peu ſeche & dure, & qu'elle ne ſe diſſout pas aiſément dans l'eſtomac; mais à raiſon de ſa ſaveur fort agréable, elle paſſe pour ſalutaire :

OISEAUX. c'eſt par-là que le pigeon ramier l'emporte ſur celui des champs, & qu'il fournit un aliment de bonne qualité.

LA TOURTERELLE (*Turtur*), qui eſt auſſi un oiſeau du genre des pigeons ſauvages, n'eſt point à mépriſer, ſoit à raiſon de ſon goût, ſoit à raiſon de ſa ſalubrité; ſa chair même va de pair, pour la bonté, avec celle des autres oiſeaux congeneres; peut-être même ſe digere-t-elle plus facilement. Au reſte, il paroît conſtant que les pigeons domeſtiques ſont une nourriture très ſalubre; mais que les ſauvages en donnent une plus ſeche & plus chaude, bien que plus agréable au jugement des modernes Apicius.

LE VANNEAU (*Vanellus*) eſt un oiſeau de la taille du pigeon; ſon plumage eſt agréable, & ſa tête ornée d'un panache ou hupe: il habite auprès des eaux, à cauſe des vers, qui ſont ſa nourriture ordinaire. On le ſert ſur les tables les plus délicates, parceque ſa chair eſt tendre & facile à digérer, qu'elle eſt d'une ſaveur agréable & d'un bon ſuc. Il y a des perſonnes qui prétendent que le vanneau l'emporte ſur le pluvier par l'excellence de ſa chair; mais ceux qui ſavent juger des bons morceaux, ſont d'un ſentiment tout différent.

LE PLUVIER (*Pluvialis*), de même que le vanneau, dont il paroît être congénere, & qui eſt de la même grandeur, habite auſſi le long des lacs & des fleuves. Cet oiſeau, eſtimé par les friands & les gourmands, orne les tables des grands; ce n'eſt pas ſans raiſon, puiſque ſa chair eſt tendre & d'un très bon goût: enſorte qu'on le met au nombre des morceaux friands. Nous obſerverons qu'il y a pluſieurs eſpeces de pluviers, par-

mi lesquels on préfere principalement, tant à raison de sa saveur que de sa délicatesse, celui qui est d'une couleur cendrée, marqueté de taches d'or.

LA BÉCASSE (*Rusticula*) est regardée par beaucoup de personnes comme un mets des plus agréables & des plus savoureux; elle va presque de pair avec la perdrix & le francolin. Sa chair fait les délices de ceux qui aiment les bons repas; ils mangent sur-tout avec avidité ses excréments, qu'on reçoit sur une tranche de pain grillé, tandis qu'elle est à la broche; ils mettent ce pain, qui en est imbibé, au-dessus des plus friands morceaux. On n'estime pas moins la BÉCASSINE (*Rusticula minor*), qui paroît sur les tables les mieux servies. La chair de ces deux especes d'oiseaux, bien qu'agréable au goût, ne se digere pas aisément; aussi convient-elle peu aux personnes foibles & aux convalescents.

LA POULE D'EAU (*Gallinula aquatica*), dont les ornithologues distinguent différentes especes, mérite un rang distingué parmi les meilleurs mets; aussi paroît-elle avec honneur sur les tables délicates, pourvu néanmoins qu'elle soit jeune & engraissée; autrement sa chair est dense, dure, & de difficile digestion; bien qu'elle sente quelquefois la boue & le poisson, elle est cependant d'un bon suc.

LE HÉRON (*Ardea*), oiseau célebre par le combat opiniâtre que les chasseurs le mettent à portée de livrer à l'épervier, ou au faucon, pour le plaisir des grands, paroît rarement sur les tables. Lorsqu'il a acquis sa grandeur ordinaire, sa chair est dure & fibreuse; elle a une odeur de poisson, & fatigue l'estomac: mais jeune, il n'est

OISEAUX.

point désagréable au goût, & se digere aisément.

LE CANARD (*Anas*) est un des oiseaux domestiques le plus connu : la femelle se nomme CANE. Il est plus ou moins estimé, selon son âge ou les lieux qu'il fréquente. En vieillissant, sa chair devient dure, compacte, difficile à digérer, & d'un suc mauvais & visqueux : celle de celui qui est jeune, étant plus tendre & plus sapide, passe pour être plus saine. Les canards qui vivent à l'air, hors des villes, l'emportent de beaucoup sur ceux qui sont élevés dans l'intérieur des villes où ils se nourrissent souvent d'ordures & d'immondices. C'est avec raison qu'on fait plus d'estime du CANARD SAUVAGE (*Anas sylvestris*) ; la chair de celui-ci a plus de saveur que celle de l'oie ; elle est plus salubre, plus agréable, plus aisée à digérer. On ne doit pas en être surpris ; puisque tous les oiseaux & les bêtes sauvages qui vivent en liberté, trouvent dans les champs une nourriture bien plus avantageuse & plus convenable, & font plus d'exercice. Enfin on vante les œufs de canards, qui, selon quelques-uns, ne le cedent en rien à ceux de poules.

LA SARCELLE (*Querquedula*), qui peut se rapporter au genre des canards sauvages, tient un des premiers rangs parmi les aliments les plus recherchés : sa chair, par sa saveur & sa délicatesse, le dispute à celle du canard. La dissolution cependant ne s'en fait pas facilement dans l'estomac ; ainsi son usage peut être nuisible aux personnes foibles & aux convalescents, à moins qu'ils n'en mangent avec précaution & avec sobriété.

L'OUTARDE (*Otis, vel Bistarda*). Les habi-

tants d'Arles l'appellent *Starde*, nom qui lui vient de ce que sa démarche est lente, à cause de sa grosseur; car cet oiseau est aussi gros que le coq domestique, & pese jusqu'à quinze livres; aussi a-t-il de la peine à prendre son vol: ce qui fait qu'il est souvent saisi par les chiens, avant que d'être porté sur ses aîles. Sa chair est noirâtre, un peu plus dure que celle du canard, & d'une saveur moins agréable; elle s'attendrit cependant avec le temps, & en le gardant quelques jours après qu'il est tué, avant que de le manger. Il se digere alors avec moins de peine, & devient plus propre à servir d'aliment; il acquiert même une saveur qui plaît: aussi cet oiseau rare est-il servi comme un mets recherché sur les tables des habitants des villes, & sur celles des riches.

L'OIE (*Anser domesticus*), qui se plaît dans les eaux, & s'éleve rarement, est regardée comme un des oiseaux dont on tire le plus d'utilité. Elle fournit des poussins & des œufs bons à manger; elle donne encore un duvet propre à faire des coussins, & à garnir des lits, aussi-bien que des plumes à écrire, &c... On dit que les oies sont des gardiennes très fideles: à ce titre, elles étoient très estimées des anciens; elles ne l'étoient pas moins, si l'on en croit les historiens, par leur sagacité supérieure à celle de beaucoup d'animaux. La chair de l'oie est agréable, quoiqu'elle soit dure & seche, de difficile digestion, & de mauvais suc; ce qu'il faut seulement entendre de celle qui est parvenue à sa grosseur naturelle, ou qui est vieille. Cependant on regarde comme un morceau friand, & l'on sert sur les tables des grands, les oies jeunes & engraissées, ainsi que les poussins, quoiqu'elles ne donnent pas

OISEAUX.

un ſuc bien ſain. Pluſieurs font grand cas du foie de cet oiſeau, qui néanmoins eſt fort inférieur à celui des poulets & des chapons. La chair d'oie ſalée & ſéchée à la fumée, eſt un aliment de mauvaiſe qualité, & de difficile digeſtion, bien qu'elle ſoit recherchée par les buveurs; elle altere, reſſerre le ventre, & engendre des obſtructions. Les mélancholiques & les valétudinaires doivent s'en abſtenir avec grand ſoin. Il eſt bon d'obſerver qu'on eſtime infiniment davantage l'oie ſauvage, dont la chair a plus de ſaveur, & qui eſt plus facile à digérer & plus ſaine.

LE CYGNE (*Cygnus*), qui ſe fait principalement remarquer parmi les oiſeaux aquatiques, par ſon plumage blanc de neige, acquiert & ſurpaſſe la groſſeur de l'oie. Sa chair eſt dure, noire, difficile à digérer, ſur-tout s'il a vécu pluſieurs années, ou qu'il ſoit vieux; mais ſes petits ſont mis au nombre des morceaux les plus délicats, & ſe ſervent dans les feſtins des grands: c'eſt cependant une nourriture peu ſalubre.

LE PLONGEON (*Mergus*). Cet oiſeau de mer approche de la grandeur de l'oie, & habite les contrées ſeptentrionales. Sa chair eſt dure, huileuſe, & d'un goût déſagréable; raiſon pour laquelle, ſi je ne me trompe, perſonne n'en fait cas; les médecins en interdiſent l'uſage, à cauſe du mauvais ſuc qu'elle fournit. Nous ne parlerons pas de beaucoup d'autres oiſeaux de mer & de riviere, qui en en approchent, & qui ne ſont pas plus eſtimés.

LE FOULQUE (*Fulica*), qu'on nomme *Frauco* aux environs d'Arles, eſt beaucoup plus petit que le canard; mais il lui reſſemble par la forme de ſon corps. Sa chair eſt dure, & d'une ſaveur dé-

ſagréable ; elle a une odeur forte & agreſte : elle ſe digere d'ailleurs avec beaucoup de peine. Celui de mer vaut mieux que les autres, bien qu'il ſoit du goût de peu de perſonnes, & qu'il révolte les palais délicats. L'oiſeau, que nous appellons MACREUSE, ne differe point, ou fort peu, du foulque ; bien que certaines perſonnes aſſurent que celle là dépoſe ſes œufs dans l'eau, & que ſi le flux vient à les couvrir de limon, elle y en dépoſe de nouveaux ; mais que le foulque faſſe ſon nid dans les joncs & les roſeaux, nous laiſſons aux phyſiciens à éclaircir ce point d'hiſtoire naturelle. La chair de la macreuſe eſt d'un goût déſagréable, & ſent un peu le poiſſon ; l'uſage en eſt permis en carême. Comme celle des poiſſons, la chair de la macreuſe eſt imprégnée d'huile, & non pas d'une véritable graiſſe ; nous avons déja obſervé qu'en cela conſiſtoit la différence qui ſe trouve entre les oiſeaux aquatiques & les poiſſons.

LA PIE (*Pica*), auſſi connu par ſon babil que par ſon penchant à dérober, s'apprivoiſe aiſément ; elle a une chair dure, inſipide, & de mauvais ſuc, enſorte qu'on en fait rarement uſage comme aliment ; il n'y a guere que les habitants de la campagne & les pauvres qui en mangent. L'eſpece de pie qui eſt nommée par WILLUGHBY *pica glandaria*, & par les Languedociens & les Provençaux *gagé*, n'eſt pas plus propre à ſervir de nourriture ; apprivoiſée & inſtruite, elle apprend à articuler des mots : c'eſt à ce titre qu'elle tient un rang avantageux parmi les oiſeaux.

LE GEAI (*Graculus, vel rectiùs Garrulus, è garrulitate*), nommé par les Provençaux *Graio*, eſt un oiſeau noir de la famille des pies, lequel,

OISEAUX.

dit-on, parvient à imiter le langage des hommes. On ne le ſert pas ſur la table des grands, parceque ſa chair eſt dure & inſipide : on le laiſſe abſolument au petit peuple. On peut douter s'il eſt différent de la pie glandaire.

LA CAILLE (*Coturnix*), qui eſt d'une ſaveur très agréable, & réſervée pour les tables ſplendides, fournit un excellent ſuc, ſur-tout au commencement de l'automne. Quelques-uns cependant ne veulent point de cet oiſeau lorſqu'il eſt trop gras, à cauſe d'une certaine ſaveur fade, qu'on peut cependant corriger avec des aromats : c'eſt par la même raiſon que les médecins en déſapprouvent l'uſage. Il y a une autre eſpece de caille qui, en Italie & en Provence, ſe nomme *rei de caïo*, comme qui diroit *reine des cailles* : elle ſe ſert ſur les tables des grands, bien que ſa ſaveur n'ait rien qui la rende eſtimable.

LA GRIVE (*Turdus*), en patois Provençal *Tourdre*, eſt plus petite que la caille : elle paroît dans les feſtins bourgeois. Cet oiſeau, engraiſſé de raiſins & de baies de genievre, eſt un aliment qui plaît à tout le monde, & qui paſſe pour ſalubre. Il y a une autre eſpece de grive plus petite que les Provençaux nomment *tourdre gavoue* ; elle habite de même ſur les lieux montueux : ſa chair a un peu d'amertume ; auſſi eſt-elle moins agréable, bien qu'elle ne fourniſſe pas un mauvais ſuc.

L'ORTOLAN (*hortulanus*), qui eſt un oiſeau fort connu dans la France méridionale, & qui eſt de la groſſeur de la caille, eſt mis au nombre des aliments les plus exquis. Il eſt quelquefois tellement chargé de graiſſe, que certains eſtomacs en ſont fatigués, & qu'il ſurvient des nauſées, &

du dégoût. Il fournit d'ailleurs un suc sain & louable.

LE MERLE (*Merula*). Son plumage est noir (car il est fort rare qu'on en trouve de blanc); il paroît approcher de la grive; il l'égale ou la surpasse en grosseur, & n'est pas moins estimé comme aliment; mais les friands trouvent que sa chair n'est pas de la meilleure qualité. Il est bon de savoir que le merle pris aux filets, & engraissé ensuite, l'emporte sur les autres.

L'ÉTOURNEAU (*Sturnus*), qui est agréable par la variété des couleurs de son plumage, égale le merle en grandeur. On le met au nombre des mauvais aliments, parcequ'il se nourrit souvent de charogne; sa chair a quelque chose d'amer, elle se digere difficilement, & exhale une odeur vireuse. Au temps des vendanges néanmoins, lorsqu'il s'est engraissé en mangeant des raisins, il a un meilleur goût; quelques-uns même l'estiment alors.

Le BEQUE-FIGUE (*Ficedula*) engraissé dans la saison, est placé au rang des morceaux délicats, & se sert sur les tables; il fournit alors un bon suc. Il est d'ailleurs rangé dans la classe des petits oiseaux qui se mangent. On doit rapporter au genre des beque-figues; 1°. le MOINEAU, nommé par ALDROVANDE *Passer arundinaceus*, & *Bouscallo* par les Languedociens & les Provençaux; il ne le cede pas en faveur à ceux du même genre: 2°. une espece d'alouette désignée par ALDROVANDE sous le nom de *Alaudæ congener*, & connue à Marseille sous celui de *Chipardris*; par son agréable saveur, elle l'emporte sur les oiseaux de même nature: 3°. l'oiseau que les Provençaux appellent QUEOUBLAN (*Œnanthe*,

OISEAUX.

ALDROV.), a le goût délicat des beque-figues. On connoît bien d'autres petits oiſeaux qui entrent dans cette claſſe; car la coutume a voulu qu'on donnât le nom de beque-figue à différents petits oiſeaux aſſez ſemblables, qui ſont fort gras au temps des vendanges.

L'ALOUETTE (*Alauda vulgaris*), que les Pariſiens appellent *Mauviette*, nom que l'on donne auſſi à une petite eſpece de grive, connue en Provence ſous celui de *Cauquillado*, eſt plus petite que la grive, d'un goût agréable, de facile digeſtion; elle ſe ſert ſur toutes les tables, pourvu qu'elle ſoit bien graſſe: c'eſt alors qu'elle fournit un ſuc très louable. Mais il faut prendre garde d'en manger les oſſelets, ils cauſent quelquefois des tranchées. On fait ordinairement rôtir les alouettes; on les met auſſi en pâte. Il y a un autre petit oiſeau, nommé en François *Farlouſe*, en provençal *Pivo*, & en latin *Alauda pratorum*, lequel a le goût des meilleurs beque-figues, & paroît ſur les tables les plus délicates. On regarde auſſi comme une eſpece d'alouette un petit oiſeau appellé *Bedouïdo* par les Marſeillois: il ne le cede pas aux précédents en bonté; il fait les délices des feſtins les plus délicats: c'eſt auſſi un mets de bon ſuc & très agréable pour l'eſtomac languiſſant des malades. On doit rapporter enfin au genre des alouettes le petit oiſeau nommé *Calandra*; les oiſeliers les attirent par le moyen d'un miroir mobile, afin d'en tuer pluſieurs d'un ſeul coup: c'eſt un aliment d'un goût aſſez agréable, & qu'on peut manger ſans crainte.

LA GORGE-ROUGE (*Rubecula*), que les Languedociens nomment *Rigaou*, flatte agréablement les oreilles par la douceur de ſon chant: ſa chair

chair n'eſt pas inférieure à celle du beque-figue ; elle donne une nourriture ſalubre. Un autre oiſeau que les Provençaux nomment *Queou rouge* (*Ruticilla*), approche beaucoup du gorge-rouge. Sa ſaveur eſt cauſe qu'il orne les tables les plus délicates. OISEAUX.

LE COUCOU (*Cuculus*), qui eſt connu par ſon cri monotone & déſagréable, & qu'on dit dépoſer ſes œufs dans le nid des autres oiſeaux, eſt carnacier ; auſſi n'eſt-il pas de bon goût, ni de facile digeſtion. On le voit rarement ſur les tables bourgeoiſes ; mais il eſt mangé par les payſans & les pauvres gens.

LE PIVERT (*Picus viridis*) fait entendre un bruit ſingulier en frappant les arbres de ſon bec, pour y faire la recherche des fourmis & des vermiſſeaux. La maigreur habituelle de cet oiſeau a donné lieu à ce proverbe provençal, *es maigre coumo un pi*, en parlant d'un homme exténué & défait ; c'eſt-à dire, *tu es maigre comme un pivert*. Il eſt cependant mis au nombre des oiſeaux qui ſe mangent, bien que ſa chair, peu ſavoureuſe, ne ſoit pas du goût de pluſieurs perſonnes, & qu'elle ſoit nuiſible à quelques gens délicats. On peut rapporter à la famille des piverts, 1°. l'AURIOL (*Oriolus*), qu'on croit mal-à-propos ſuſpendre ſon nid ; il eſt de meilleur goût que le précédent, & l'emporte ſur lui en bonté : 2°. le TURCOT (*Torquilla*, *vel Jinx*), qui eſt nommé par les Provençaux *Longo lengo*, à cauſe de la longueur de ſa langue, qu'il fait ſortir fort loin hors de ſon bec pour attraper les fourmis dont il ſe nourrit ; on l'eſtime très peu comme aliment : 3°. la HUPE (*Upupa*), nommée par les Provençaux *Petugo*, laquelle eſt avidement recherchée par quelques-

OISEAUX.

uns, bien qu'elle ne l'emporte peut-être pas sur les autres qui en approchent.

LE MOINEAU (*Passer*, en provençal *passeron*) s'apprivoise & devient familier : sa chair n'est pas délicieuse, elle a même un peu d'amertume ; ce qui fait qu'on ne l'estime guere, & qu'on la regarde comme un mauvais aliment. Il se trouve cependant des laboureurs qui en mangent ; mais comme sa chair n'est ni agréable, ni saine, elle ne paroît pas même sur les tables bourgeoises. On fait plus de cas d'un moineau de montagne d'une autre sorte (*passer montanus*, WILLUGHBY), que les Provençaux ont nommé *Darnagas*, à cause de sa stupidité : c'est un mets d'un goût assez agréable, & d'un assez bon suc. On connoît un oiseau différent des précédents, nommé en françois ROITELET (*Passer troglodytes*, GESNER), & en provençal, *Petoué* : il pese au plus trois gros avec les plumes ; il est mis au nombre des oiseaux bons à manger.

L'HIRONDELLE (*Hirundo*) est à-peine regardée comme aliment ; les pauvres sont les seuls qui peut-être en mangent. Toute autre personne rejette absolument ce petit oiseau, dont la chair est dure & seche, & par conséquent peu saine, & d'une saveur désagréable.

Il y a encore une infinité d'autres petits oiseaux, recommandables par leur chant, par leur agrément, ou par la variété de leur plumage, qui se nourrissent en cage ; mais quoique bons à manger, on les voit peu servir d'aliment. De ce genre sont le CHARDONNERET (*Carduelis*), si connu par son chant mélodieux ; la LINOTTE (*linaria*), dont la voix est aussi très agréable ; le ROSSIGNOL (*Luscinia*) ; le SERIN (*Serinus*) ; la

MÉSANGE (*Parus*); le TARIN (*Citrinella*); le PINÇON (*Fringilla*); le CANARI (*Passer canarius*); le VERDON (*Curruca*); auxquels on peut ajoûter l'EMBERISA, le *Ligurinus*, le ROITELET, & un grand nombre d'autres décrits par les ornithologues; lesquels, dans l'occasion, ou suivant la fantaisie de chacun, peuvent se manger. Peut-on le faire avec sûreté? c'est ce dont l'expérience seule doit décider.

Nous ne parlerons point des autres oiseaux, qui, eu égard à leur rareté ou à leur mauvaise qualité, ne sont presque jamais employés comme aliments; tels sont la GRUE (*Grus*); la CIGOGNE (*Ciconia*); le PÉLICAN (*Onocrotalus*); le FLAMAND (*Phœnicopterus*); la HUPPE (*Upupa*), &c.

LES POISSONS.

LE THON (*Thunnus*, ALDROV. *sive Pelamis*, WILLUGHBY) est un grand poisson qui pese environ cent livres: au commencement de l'été ils sortent de la mer Atlantique, pour se rendre dans la mer Méditerranée, où ils se trouvent en grand nombre. Il tient le premier rang parmi les poissons qui se mangent. Il fournit une nourriture exquise, au jugement de tout le monde; sa chair approche beaucoup de celle du veau par le goût. Il rassasie extrêmement; ce qui fait qu'il faut en manger avec sobriété; car ceux qui ont l'estomac délicat & foible ne le digerent pas aisément. On sale sa chair, & pour la conserver, on emploie encore bien d'autres moyens: ainsi préparé, il se transporte dans toute l'Europe, sous le nom de *thon mariné*, qui est fort recher-

POISSONS.

ché des modernes Apicius ; mais on comprend assez que cette chair, bien que d'un goût agréable, est d'une qualité très équivoque.

L'ESTURGEON (*Sturio*, ALDROV. *vel Acipenser*, RONDEL.), poisson de mer, remarquable par sa longueur, & qui pese quelquefois jusqu'à cent cinquante livres, entre dans les grands fleuves, dans lequel on le prend lorsqu'il les remonte. On le met au nombre des morceaux les plus recherchés, sur-tout dans le temps de la canicule. Sa chair cependant est dure & dense, fort grasse & visqueuse : elle ressemble beaucoup à celle du veau par sa saveur, & en a l'apparence ; elle se digere difficilement, & engendre un suc épais ; c'est pourquoi elle ne convient point aux personnes foibles, ni aux convalescents. Celui qui vit en pleine mer passe pour être meilleur que celui qui se trouve le long des côtes. L'esturgeon salé est de très mauvaise qualité, bien qu'il soit du goût des buveurs & des gourmands. Il est bon de savoir enfin que ce poisson, de même que plusieurs autres, fournit l'ichthyocolle.

LE SAUMON (*Salmo*, RONDEL.), qui vit longtemps hors de l'eau, est souvent du poids de vingt livres : c'est un des grands & des meilleurs poissons. Sa longueur est environ de six pieds, & pese quelquefois jusqu'à trente & quarante livres, & même plus. On le prend dans les fleuves qu'il remonte en sortant de la mer. Sa chair est rougeâtre, tendre, grasse, d'une saveur agréable & d'un bon suc, à moins qu'il ne soit trop vieux. Il faut cependant en manger avec sobriété, autrement il surcharge l'estomac, & excite des nausées, ou bien il lâche le ventre, à cause de sa substance graisseuse. Le saumon salé, ou durci à

la fumée, perd sa premiere saveur; ce n'est plus qu'un aliment commun, qui est presqu'absolument réservé pour le peuple. Le SAUMONEAU (*Salmerinus*) ne paroît différer du saumon que par l'âge; il ne pese guere que deux ou trois livres. Il l'emporte en saveur & en délicatesse sur les poissons de riviere & de mer; aussi donne-t-il une nourriture très salubre, dont on permet quelquefois l'usage à ceux même qui ont la fievre. On croit qu'il naît dans la mer, d'où il passe dans les fleuves en suivant ses pere & mere; il n'y prend point de croissance, il y reste nain: les pêcheurs les plus instruits conjecturent qu'il grandit promptement, s'il peut rentrer dans la mer.

LE DAUPHIN OU MARSOUIN (*Delphinus*, RONDEL. *Phocæna*, GESN. *vulgò Porcus marinus*) est un grand poisson, dont la forme est bien différente de celle que lui donne le caprice des peintres & des sculpteurs; il pese jusqu'à cent livres & plus: on le prend dans la Méditerranée avec les thons; il se vend dans les marchés avec ces poissons, ensorte qu'on peut y être trompés, si l'on n'y fait pas attention. Sa chair, qui a une odeur sauvage, est plus dure & moins agréable que celle du thon; elle se digere difficilement; elle n'est cependant pas à mépriser; mais lorsqu'elle est salée, c'est un aliment mauvais & peu sain qu'on abandonne entiérement au petit peuple.

L'ESPADON OU EMPEREUR (*Xiphias*, PLIN. *seu Gladius*, SALVIANI), est nommé par les Marseillois *Pei espaso*. Ce poisson de mer, presque cétacée, est long de quinze pieds, & est très remarquable par son museau allongé en forme d'épée. Sa chair est bonne à manger; mais elle a une saveur désagréable, & se digere difficilement.

POISSONS.

Ainſi que le dauphin, on le mange ſouvent pour le thon. Lorſqu'il eſt vieux, ſa chair eſt dure & inſipide, à moins qu'on ne la corrige par des aſſaiſonnements de haut goût. Il n'en eſt pas de même du jeune, qui va de pair avec le thon pour la bonté. On coupe l'eſpadon par morceaux, & on le ſale pour la nourriture du peuple. Nous obſerverons qu'on en trouve une autre eſpece dans l'Inde occidentale, dont le muſeau eſt allongé en forme d'épée dentelée : on en mange également la chair, laquelle ſurpaſſe en bonté celle de l'eſpadon de nos mers; ſa hure eſt ſur-tout eſtimée par les modernes Apicius.

MAIGRE (*Umbra*, *vel Sciæna*, JONST.). Ce poiſſon, de l'une & l'autre mer, que les Languedociens appellent *Oumbrino*, & qui eſt de la longueur de ſix pieds, & du poids d'environ ſoixante livres, a coutume d'entrer dans les fleuves. Il tient un des premiers rangs parmi les poiſſons les meilleurs & les plus ſavoureux; plus il eſt gras, plus il eſt délicat : ſa chair cependant ne ſe digere pas aiſément, bien qu'elle fourniſſe d'ailleurs un excellent ſuc.

LE LAMANTIN (*Manatus*, ALDROV. *vel Vacca marina*), grand poiſſon de mer, de quinze pieds de long, qui habite la pleine mer, & dont la chair eſt ferme, & d'une ſaveur très agréable; c'eſt par-là qu'il ne le cede point au thon, & qu'il paſſe pour très ſain. Ce poiſſon eſt extrêmement chargé de graiſſe, dont les cuiſiniers font uſage en place de lard, & qui ſe rancit très difficilement.

L'AUSEN des Allemands (*Huſo*, MARSILL.), poiſſon de mer & de fleuve, qui paſſe de la mer Noire dans le Danube; il peſe environ cinquante

livres. Quelques naturaliſtes le rapportent au genre des cétacées; mais on en fait peu d'uſage comme aliment; car ſa chair, quoiqu'agréable, ſe digere difficilement, & fournit un ſuc de mauvaiſe qualité. Celle qu'on a ſalée eſt encore plus mauvaiſe; auſſi eſt-elle tout-à-fait abandonnée au petit peuple. Nous remarquerons que ce poiſſon eſt de diverſes eſpeces, leſquelles ont divers degrés de bonté : il s'en trouve une ſur-tout très connue des pêcheurs, laquelle eſt très agréable au goût, & le cede à peine à l'eſturgeon : cette différence viendroit-elle de la différence d'âge de ce poiſſon? C'eſt ce que nous n'examinerons pas. Les œufs ſalés de l'auſen ſont eſtimés, ils ſont même les délices de quelques buveurs. On tire auſſi l'ichthyocolle de ce poiſſon que des naturaliſtes regardent comme une eſpece d'eſturgeon.

Silure (*Glanis*, Salviani, *qui Silurus*, Plinii). C'eſt auſſi un poiſſon qui habite le Danube : il eſt très féroce & très vorace, il dévore les plus grands poiſſons, & n'épargne pas même les hommes; il peſe quelquefois juſqu'à deux cents livres. Sa chair, ainſi que celle de l'anguille, eſt graſſe & dure, mais d'une ſaveur peu agréable; elle eſt preſque ſans arrêtes; ce qui fait qu'elle eſt du goût de pluſieurs perſonnes, & qu'on la voit paroître avec plaiſir ſur les tables. Salée, elle eſt aſſez eſtimée du peuple; en cet état néanmoins il eſt conſtant qu'elle ſe digere difficilement, & qu'elle eſt remplie d'un ſuc de mauvaiſe qualité.

Petit chien de mer (*Galeus canis*, Rondel. *Pal* des Marſeillois). Poiſſon de la Méditerranée, qui peſe environ quinze livres, dont la

POISSONS.

chair flatte peu le palais, & se digere avec difficulté; de sorte qu'on le met rarement au nombre des poissons bons à manger. Sa peau, qui est rude, comme celle du chien de mer d'Amérique, est employée par plusieurs artisans; elle sert principalement à polir des ouvrages en bois.

LA TRUITE (*Trutta*, RONDEL.) a un pied & demi de longueur, & pese six à huit livres; elle tient le premier rang parmi les poissons de riviere les plus agiles & les plus excellents; elle ne le cede point au saumon en bonté, lors sur-tout qu'elle est pêchée l'été dans une eau limpide. Il y a deux especes de truites très connues: l'une peu estimée, marquée de taches noires, & dont la chair est molle, blanche, peu savoureuse, & participante d'une certaine viscosité: l'autre très estimée, marquée de taches rougeâtres; sa chair est ferme, friable, d'une saveur agréable, approchante de la chair des quadrupedes, exempte de graisse & de viscosité, facile à digérer, & très saine: c'est un mets des plus friands & des plus recherchés, tant à cause de son excellence que de sa salubrité. Il y a même des personnes qui veulent que ce poisson, eu égard à son bon goût, l'emporte sur tous les autres, pourvu cependant qu'on le mange au sortir de l'eau; autrement il perd de son mérite, & se pourrit aisément. Il faut remarquer que la truite de lac parvient à une extrême grosseur, étant quelquefois du poids de cinquante livres. LA TRUITE SAUMONNÉE (*Trutta taurina*, WILLUGHBY) ne le cede point à celle dont nous venons de parler; elle se sert sur les tables les plus délicates.

ALOSE (*Alosa*, SALVIAN. *sive Thrissa*, RONDEL.), poisson marin, du nombre de ceux qui

remontent les fleuves ; il eſt le plus ſouvent long de deux pieds, & parvient quelquefois à la grandeur du ſaumon Il a coutume de devenir gras dans l'eau douce : c'eſt alors qu'il ſeroit regardé comme un des meilleurs poiſſons, tant parcequ'il eſt d'une ſaveur agréable, que parcequ'il ſe digere aiſément, ſi ſa chair n'étoit pas farcie d'un milier d'épines qui incommodent en la mangeant. Outre cela, s'il eſt trop long-temps gardé, il prend une ſaveur piquante ; il irrite & agace alors les nerfs, & excite quelquefois des affections cutanées. L'aloſe de mer eſt très inférieure à celle de riviere ; ſa chair eſt maigre, aride, peu ſavoureuſe, de difficile digeſtion ; comme elle eſt quelquefois un peu âcre, elle attaque les dents & les gencives ; ce qui fait qu'on ne doit pas être ſurpris ſi les aloſes de Lyon valent mieux que celles de Marſeille. Poissons.

Le turbot (*Rhombus levis, vel aculeatus*, Rondel.). Son nom latin lui vient de ſa forme rhomboïdale : c'eſt un poiſſon de mer, large & plat, dont la chair eſt blanche, ferme, facile à digérer, & d'un excellent goût. Auſſi eſt-il très eſtimé, & regardé, avec raiſon, comme un mets délicat qu'on ſert ſur les tables les plus ſomptueuſes ; il eſt d'ailleurs ſalubre : c'eſt pourquoi nous lui donnons aſſez convenablement le nom de *faiſand de mer*.

Ombre (*Thymalus*, Salviani). Ce poiſſon, qui ſe plaît dans les pierres & les cailloux, eſt long d'un pied & demi : ſon nom latin paroît lui avoir été donné de ce qu'il a l'odeur & le goût du ris de veau (*thymus*). Preſque du genre de la truite, on dit qu'il la ſurpaſſe même en bonté ; tout le monde cependant n'eſt pas de cet avis : il

POISSONS.

paroît ſur les tables les mieux ſervies, parceque ſa chair, blanche & tendre, eſt agréable au goût, facile à digérer, & d'un bon ſuc; elle eſt même ſi ſaine, qu'on en permet l'uſage aux malades; ce qui eſt cauſe qu'on le vend au marché plus cher que tous les autres poiſſons.

LA RAIE (*Raya*, RONDEL.), dont les ichthyographes diſtinguent pluſieurs eſpeces: c'eſt un poiſſon de mer très commun, qui habite ſur les côtes, & qui ſe plaît dans les eaux bourbeuſes; il eſt très large, plat, cartilagineux; ſa chair eſt ferme & très dure, ſi on le mange au ſortir de l'eau: un peu gardée, elle eſt tendre, plus friable, & d'un goût agréable. Elle n'eſt cependant pas facile à digérer; néanmoins elle donne un ſuc aſſez louable. On préfere à celle-ci la RAIE BOUCLÉE (*Raia clavata*), que les Marſeillois nomment *clavelado*; elle eſt plus petite, & a plus de ſaveur, peut-être même eſt-elle plus ſaine. La raie ſalée, & ſéchée à la fumée ou au ſoleil, eſt un mauvais aliment uniquement abandonnée au petit peuple.

PASTENAQUE (*Paſtinaca marina*, RONDEL.), eſt une eſpece de raie, peſant environ dix livres; elle a une queue longue, roide & épineuſe, ou munie d'un aiguillon oſſeux, très aigu, armé de chaque côté de dents en forme de ſcie; elle pique avec ce dard empoiſonné, non-ſeulement les poiſſons, mais encore les hommes, & cette piquure peut être mortelle; ce qui fait qu'on ne l'expoſe jamais en vente, ſans lui avoir coupé la queue. Sa chair a peu de goût, elle réſiſte long temps à l'action des ſucs digeſtifs, & ne ſert guere de nourriture qu'au petit peuple.

LA TORPILLE (*Torpedo*, RONDEL.), connue à

Marſeille ſous le nom de *Dormilouſe*, & qu'on a ainſi appellée, à cauſe de la ſtupeur qu'elle fait éprouver à ceux qui la touchent, eſt un poiſſon de mer cartilagineux, rond, plat, peſant environ cinq livres. Elle a l'apparence de la raie, & poſſede des qualités différentes, ſuivant les lieux où elle ſe trouve. Dans les contrées ſeptentrionales, ſa chair eſt tendre, molle & ſuave; elle fournit un bon ſuc. Elle paſſe pour être peu ſaine dans les climats chauds; il eſt même défendu par ordonnance du magiſtrat dans quelques villes d'Italie d'expoſer ce poiſſon en vente.

LA PERCHE (*Perca major & minor*, ALDROV.), qui eſt longue de huit à dix pouces, & qui peſe deux ou trois livres, eſt un poiſſon de riviere fort connu : ſa chair eſt tendre & aſſez agréable; elle a cependant quelque choſe de viſqueux & de glutineux; d'ailleurs elle eſt ſaine, & pluſieurs médecins en permettent l'uſage aux malades mêmes. On fait plus de cas de celle qui eſt jeune ou de moyen âge, & qui habite dans un fleuve, dont les eaux ſont limpides, & coulent avec rapidité; auſſi celles que l'on pêche dans le Rhône auprès d'Arles, ſont-elles d'un goût exquis. Mais les vieilles qui vivent dans des eaux marécageuſes, ont une chair dure & glutineuſe, & par conſéquent difficile à digérer. On prend quelquefois dans la mer une eſpece de perche peu différente de la premiere; mais elle eſt moins bonne que celle de riviere. Ajoûtons que les œufs de perche ſont aſſez eſtimés.

LE BROCHET (*Lucius*, ALDROV. *vel Lupus aquaticus*, parcequ'il dépeuple les lacs & les étangs) habite dans les eaux douces; ſa grandeur n'eſt pas conſtante; mais elle ne va guere au delà

POISSONS.

d'un pied & demi ; il pese jusqu'à soixante livres : c'est un mets qu'on abandonne au peuple, s'il a demeuré dans les étangs, les lacs, les eaux marécageuses, & les bassins ou viviers : on fait cas de celui qu'on pêche dans les fleuves purs & rapides ; c'est alors que sa chair est blanche, ferme, d'une saveur agréable & salubre : le foie est également estimé. Les petits brochets passent pour être plus tendres & plus savoureux ; les vieux sont d'un goût désagréable, & difficiles à digérer. Sa bonté dépend encore des lieux ; car on en fait moins de cas en Espagne, en Italie, & dans les autres pays chauds, où il passe pour dur & insipide, qu'en France & en Angleterre : on voit la raison pour laquelle il est rejetté par les uns, & recherché par les autres. Il ne faut pas oublier de dire, que les œufs de brochet, ainsi que ceux de barbeau, sont mal-sains, & causent des nausées.

LA CARPE (*Cyprinus*, RONDEL.), poisson de riviere fort commun, pese cinq à six livres ; mais comme elle vit fort long-temps, elle parvient quelquefois à une longueur & une grosseur énorme ; car on en pêche dans les plus grands fleuves qui ont quatre pieds de long, & qui pese vingt-cinq livres. Sa chair est grasse, molle, glutineuse ; elle a peu de saveur, à moins qu'elle ne soit relevée par des assaisonnements ; on la regarde même comme peu saine. Les vieilles carpes, celles sur-tout qu'on a gardées dans des viviers bourbeuses, sont mises au nombre des aliments mauvais & nuisibles. Celles qui sont de moyen âge, revêtues de larges écailles ; & qui brillent d'une couleur comme dorée, se mangent communément dans les villes : on trouve même des per-

sonnes qui les estiment comme un mets excellent, pourvu néanmoins qu'elles soient pêchées dans une eau courante & limpide : on fait cas des œufs de carpe ; ils passent pour être sains. La BRAME (*Cyprinus latus*, RONDEL), qui approche beaucoup de la carpe, est un poisson fort large & très plat, du poids d'environ six livres ; sa chair est molle, assez grasse, d'une saveur peu agréable, quoique plusieurs en fassent cas. C'est à nos modernes Apicius à examiner laquelle des deux de la carpe ou de la brame l'emporte en bonté. POISSONS.

LA TENCHE (*Tinca*, SALV.), dont la couleur tire sur le verd-noirâtre, ne pese guere au-delà de deux ou trois livres ; elle a rarement plus de dix à douze pouces de longueur. Elle aime moins les eaux pures & courantes, que les eaux bourbeuses, limonneuses & troubles des lacs & des étangs. C'est pourquoi elle a une chair molle, mucilagineuse, désagréable, & d'un suc mauvais & visqueux, qui est très pernicieux dans les cas sur-tout d'engorgement & d'obstructions des visceres : aussi est-elle regardée comme un aliment de peu de mérite, & son usage est défendu par les médecins. Elle ne manque cependant pas de saveur, si l'on a eu soin de la bien purger de sa mucosité, & de lui enlever son odeur marécageuse. Nous parlons ici de la tenche de riviere ; celle de mer est plus mauvaise encore, & ne peut servir d'aliment qu'aux plus pauvres gens.

L'ANGUILLE (*Anguilla*, SALVIANI) est vivipare, de même que la vipere (*anguis*). C'est un poisson de riviere qui se trouve quelquefois emporté dans la mer par le courant ; mais il en sort ensuite pour remonter dans son élément propre. On en trouve qui pesent jusqu'à quatre livres &

POISSONS.

au-delà. Elle aime les eaux bourbeuſes & dormantes; elle ſe tient au fond. Sa chair eſt douce, blanche, graſſe, viſqueuſe, lente, un peu flatulente, & difficile à digérer, mais d'une ſaveur agréable & d'un bon ſuc. Les anguilles paſſent pour être fort ſaines, lorſqu'elles ſont pêchées dans une eau pure & limpide; il n'en eſt pas ainſi de celles qui vivent dans des étangs bourbeux & limonneux; elles donnent un ſuc mauvais & nuiſible. L'anguille de mer, toutes choſes égales d'ailleurs, eſt inférieure à celle de riviere. Obſervons enfin que les anguilles vivent longtemps hors de l'eau; elles vont juſqu'au quatrieme & même juſqu'au cinquieme jour, lors ſurtout que le vent du nord ſouffle.

LA LAMPROIE (*Lampetra*, RONDEL.), qui, par ſa forme, differe peu de l'anguille, eſt un poiſſon de riviere ou de mer. La chair de la premiere eſt graſſe, d'une ſaveur agréable, mais un peu tenace & glutineuſe; ce qui fait qu'elle eſt de difficile digeſtion: elle produit d'ailleurs un mauvais ſuc. Mais la lamproie marine (*Murena nonnullis*), ſemblable par ſa ſaveur & ſa figure, à celle de riviere, dont elle ne paroît différer que par ſa grandeur (peſant en effet dix livres & plus), a une chair blanche, ſoutenue par un millier de petites épines, molle & glutineuſe, d'un aſſez bon goût néanmoins, mais mal-ſaine. On préfere les plus grandes pêchées au printemps, leſquelles ſe ſervent même ſur les grandes tables. Les mélancholiques, les phlegmatiques & les vieillards, auſſi-bien que les calculeux & les goutteux doivent s'abſtenir de ces deux eſpeces de poiſſons. Nous ne dirons rien de la lamproie ſalée; elle eſt proſcrite par les médecins, quoique très eſtimée par les buveurs.

TOURDRE des Marſeillois (*Turdus*, RONDEL.), poiſſon de mer qui ſe trouve ſur les côtes, & qui eſt remarquable par la variété de ſes couleurs : on en diſtingue de pluſieurs eſpeces. Communément il a ſix pouces de longueur ; quelquefois, mais rarement, on en voit d'un pied & demi. Sa chair eſt molle, mais tendre & friable, facile à digérer & ſaine, d'une ſaveur agréable ; elle donne un ſuc léger, & qui paſſe aiſément. Les autres eſpeces très multipliées, dont parlent les ichthyographes, ſont encore eſtimées, parce-qu'elles fourniſſent un ſuc aſſez louable.

LA MORUE (*Morhua vulgaris*, BELLON. *Aſellus major*, WILLUGHBY), poiſſon très connu de la mer du nord, dont on ne trouve abſolument point dans la Méditerranée ; ſa chair eſt blanche, ferme, d'une ſaveur agréable, pourvu qu'on la mange fraîche. Il n'en eſt pas de même, lorſqu'elle a été conſervée dans de la ſaumure ; elle eſt alors dure & coriace, & ſe digere difficilement ; elle produit un mauvais ſuc. La morue ſalée & deſſéchée, connue ſous le nom de *merluche*, eſt de pire qualité ; elle ſe vend pour ſervir de nourriture aux pauvres gens ; je l'ai cependant pluſieurs fois entendu vanter par des perſonnes d'un goût délicat. Ceux qui ont l'eſtomac foible, ou qui ſont d'un tempérament chaud, ne peuvent ſupporter cet aliment ; il ne convient qu'à ceux qui vaquent à des travaux rudes & pénibles.

LE LOUP MARIN (*Lupus marinus*, SALVIAN.), par ſa forme & la couleur rouge de ſa chair, differe peu du ſaumon ; mais il eſt plus petit, il en eſt peu qui peſent vingt livres Sa chair eſt agréable, tendre & friable, d'un bon ſuc. De la mer il paſſe ſouvent dans les fleuves ; ceux qu'on y

POISSONS.

pêche, sont les plus estimés. Il fournit une nourriture agréable, il adoucit l'âcreté des humeurs, & amollit un peu le ventre On sale les œufs du loup marin, qu'on sert sur les tables sous le nom de *poutargue ;* les buveurs en font un très grand cas.

LA SOLE (*Soles*, ALDROV.), poisson de mer fort connu, qui tire son nom de sa ressemblance avec la semelle d'un soulier, est plat & oblong : sa chair est blanche, tendre, d'un goût exquis, & de facile digestion ; enforte qu'elle tient, sans contredit, le premier rang parmi les poissons les meilleurs & les plus sains : c'est avec assez de raison que quelques uns la nomment *perdrix de mer ;* on en permet l'usage aux malades mêmes, pourvu néanmoins qu'on ne la fasse pas frire, maniere ordinaire de la manger.

LE ROUGET (*Erythrinus*, RONDEL. *sive Rubellio*, GESN), poisson de mer très vanté, que les gourmands regardent comme un mets délicieux, & qui, par cette raison, est réservée pour la table des riches : on en voit rarement qui aient plus de six pouces. Sa chair est blanche, tendre, très agréable au goût des plus délicats, facile à digérer ; elle donne un fort bon suc. Elle remédie à la diarrhée, & rétablit les forces : on dit de plus qu'elle tempere l'âcreté des humeurs, & qu'elle convient par conséquent à ceux qui sont incommodés de la toux. Il est à propos d'observer qu'on connoît sous le nom de *Rouget* un autre poisson de mer peu propre pour servir d'aliment ; c'est celui qui est appellé *Lyra* par RONDELET.

PAGEOU (*Pagrus*, RONDEL.) : c'est sous cette dénomination provençale qu'on désigne un poisson de mer très connu sur la Méditerranée, dont il

il habite les côtes ; par sa forme & par sa couleur, il approche beaucoup du rouget (*erythrinus*) ; mais il est plus rond & plus large ; sa chair est tendre & agréable, elle vaut cependant moins que celle du rouget. Les Languedociens appellent PICHO-PAGEOU un poisson du même genre, qui vit dans la mer & dans les fleuves, & qui n'est pas moins estimé.

LE MAQUEREAU (*Scombrus*, SALVIANI), que les Marseillois nomment AURUEOU : poisson de mer long de dix à douze pouces, qui se pêche le long des côtes. Sa chair est dense, presque sans suc, un peu visqueuse, difficile à digérer, & qui surcharge l'estomac ; elle est d'ailleurs d'un goût très agréable & d'un bon suc. Il convient d'observer que ce poisson est moins ferme, plus gras, & plus délicat dans la Méditerranée que dans l'Océan, & qu'il est bien meilleur au printemps, où pour l'ordinaire il est engraissé. A cette espece se rapporte un maquereau bâtard (*Scombrus spurius, vel Trachurus*, RONDEL.), que les Marseillois appellent *Suvereau* ; sa chair est plus dure, plus visqueuse, de moindre qualité ; plusieurs cependant en mangent volontiers.

BRAME DE MER, ou DORADE (*Aurata*, ALDROV.), connue à Marseille sous le nom d'*Aurado*, est un poisson des deux mers qui habite le long des côtes : on le trouve néanmoins plus fréquemment dans la mer Méditerranée ; il pese deux ou trois livres, quelquefois même huit & au-delà ; en quelques endroits il va presque de pair avec la truite & le saumon ; aussi est-il mis au nombre des poissons les meilleurs. Sa chair est blanche, un peu dure, d'une saveur très agréable, & fournissant une nourriture abondante &

POISSONS.

bonne ; mais elle n'eſt pas aiſée à digérer, principalement pour les eſtomacs foibles.

LE SPARRALON des Marſeillois (*Sparus*, RONDEL.) differe peu de la dorade par ſa grandeur, puiſqu'il excede rarement ſix pouces ; ce poiſſon ſe trouve ſur les côtes de la mer où on le pêche avec la dorade dans les endroits nommés *Bourdiguos*. Sa chair eſt aſſez tendre & ſavoureuſe, facile à digérer, & ſalubre ; auſſi paroît-il ſur les tables les mieux ſervies.

LE MERLAN (*Aſellus*, RONDEL.), que les Marſeillois appellent MARLUS, eſt un poiſſon de mer qui habite le plus ordinairement les côtes ; il eſt long d'environ un pied, fort connu, & communément expoſé en vente dans les marchés. Sa chair eſt blanchâtre, tendre & friable, très légere, d'une ſaveur agréable, facile à digérer, même par les eſtomacs les plus délicats, qui ne peuvent ſupporter les autres aliments. Mais ce que nous venons de dire, doit s'entendre du merlan qui a vécu dans une eau pure & limpide ; car celui que l'on pêche ſur les bords dans des endroits bourbeux & remplis d'herbages, eſt bien inférieur.

BARBUE (*Barbus*, SALVIANI, *vel Mullus fluviatilis*, BELLON), eſt un poiſſon de riviere, large, qui peſe trois livres environ, & même plus ; car dans le Rhône, auprès d'Arles, on en pêche ſouvent qui vont juſqu'à dix livres. Sa chair eſt molle & friable, agréable, facile à digérer, & ſaine ; mais elle nourrit peu. Si cependant ce poiſſon eſt pris dans un fleuve bourbeux, ſa chair eſt dure & inſipide. Une obſervation importante, c'eſt qu'en vuidant ſes entrailles, il faut être très attentif à en emporter les œufs, de peur qu'on ne les mette cuire avec le poiſſon : en effet, ſi l'on en

mange ; ils excitent le vomiſſement, accompagné de tranchées, & troublent le ventre à la maniere des purgatifs draſtiques. POISSONS.

LE SCORPION DE MER (*Scorpius marinus*, RAII), appellé par les Marſeillois RASQUASSO, n'a pas reçu ce nom à cauſe de ſa reſſemblance avec le ſcorpion ordinaire, mais à cauſe des pointes vénéneuſes, dit-on, dont il eſt hériſſé, & avec leſquelles il bleſſe ceux qui le touchent. Ce poiſſon, qui eſt du poids d'environ deux livres, a une chair dure, preſque cartilagineuſe, aſſez agréable au goût, mais difficile à digérer, & nourriſſant fort peu.

L'OMBRE (*Umbla*, ALDROV.), poiſſon du Danube approchant de la truite, mais plus grêle & plus petit ; il n'excede guere le poids de deux livres. Sa chair eſt blanche, tendre & fort délicate ; raiſon pour laquelle on le préfere à la truite. On en connoît deux eſpeces, dont la ſeconde, beaucoup plus groſſe, peſe environ ſix livres.

LA VERGADELLE des Languedociens (*Salpa*, RONDEL.), ainſi nommée parceque ſon corps eſt comme vergetté de lignes dorées, argentées, & rouges, eſt un poiſſon de mer qui habite le long du rivage ; il eſt large & peſe environ deux livres. Sa chair, dure & inſipide, eſt généralement déteſtée. On la fait communément ſaler & ſécher pour l'uſage des pauvres gens, ſous le nom de merluche : ſa tiſſure eſt plus dure que le bois, enſorte que l'on eſt obligé de la battre fortement avant que de la faire cuire. Remarquons en paſſant, qu'outre la morue dont nous avons parlé plus haut, on vend dans les marchés différents poiſſons ſéchés ſous le nom de merluche.

BAUDROIE (*Rana piſcatrix*, BELLON), eſt un

POISSONS.

poiſſon de mer long d'un demi-pied, & quelquefois bien plus conſidérable, & qui a une tête monſtrueuſe. Sa chair eſt muqueuſe, inſipide, d'une ſaveur preſque vireuſe; auſſi elle eſt preſqu'univerſellement rejettée, & miſe au rang des aliments vils: on la ſert rarement ſur les tables des grands.

LE NASE (*Naſo*, GESNER.), poiſſon de riviere, ainſi nommée de ce que ſon muſeau eſt camus & obtus; il eſt plus oblong & plus tendre que la carpe, & peſe deux ou trois livres. Comme ſa chair eſt blanche, molle, preſqu'inſipide, parſemée d'arrêtes, ce poiſſon eſt un de ceux dont on fait peu de cas, & n'eſt en uſage que chez les pauvres. Il eſt bon de ſavoir que ce poiſſon, encore très petit, & peſant à-peine une demi-livre, eſt nommé par les auteurs *Alburnus*.

MUSTELE (*Muſtela vulgaris*, RONDEL.), eſt peut-être une eſpece de morue que les Allemands appellent *Piſgurn*. Ce poiſſon, qui habite les lacs & les lieux marécageux, eſt oblong & rond, le plus ſouvent d'un pied; mais il va quelquefois juſqu'à quatre, & peſe alors ſix livres. Sa chair eſt un peu rouſsâtre, ayant une odeur herbacée & de marécage, un peu dure & viſqueuſe: c'eſt un aliment des plus vils & uniquement abandonné au petit peuple. Mais la muſtele de riviere qui ſe tient dans les lieux pierreux, & qui eſt plus rare, a une chair plus délicate & plus ſalubre; on en vante ſur-tout le foie.

LE MUGE, OU MULET (*Mugil, vel Cephalus*, RONDEL.), connu à Marſeille ſous le nom de *Mujou*, eſt un poiſſon fort commun dans la Méditerranée, & remarquable par l'extrême groſſeur

de sa tête ; il pese une ou deux livres. Sa chair est d'un goût assez agréable, mais difficile à digérer, & surchargeant quelquefois l'estomac ; elle donne d'ailleurs un bon suc, & nourrit abondamment pourvu qu'on mange ce poisson récemment pêché ; car au bout de six heures environ, il commence à se putréfier. Il entre quelquefois dans les fleuves, où il s'engraisse si considérablement que sa chair devient fade. On prépare avec ses œufs salés un mets très vanté des buveurs, & connu sous le nom de *Poutargue*.

Le BARBEAU, ou SURMULET (*Mullus*, ALDROV.), que les Languedociens appellent CAVILLO, est un poisson de mer, d'un pied, oblong, pesant environ deux livres ; il se trouve en pleine mer, & le long des côtes. Sa chair est ferme, exempte de viscosité, d'une saveur assez agréable, mais de difficile digestion ; elle est cependant saine & propre à nourrir convenablement. Le barbeau, vanté plus qu'il ne le mérite par les anciens, n'a pourtant rien qui doive le faire préférer au loup marin, à l'esturgeon, à la dorade, ou à d'autres poissons semblables ; quelquefois même il est si gras qu'il donne du dégoût, & excite des nausées ; mais son foie est regardé comme un mets délicat par les modernes Apicius. On sale aussi ses œufs, qui, de même que ceux du loup marin, du muge & d'autres poissons, se vendent au marché sous le nom de *Poutargue*.

Le MILAN DE MER (*Milvus*, RONDEL.), que les Marseillois appellent *Galino*, est un poisson de mer qui se trouve sur les côtes, & pese environ deux livres. Sa chair est dure, désagréable & mal-saine. Ainsi l'on ne doit pas s'étonner qu'elle

POISSONS.

soit placée au rang des aliments mauvais & de peu de valeur.

PETITE MORUE (*Merlucius*, *sive Callarias*, JONSTON), poisson de mer long d'un pied & demi, dont la chair est blanche & friable, d'une saveur assez agréable & assez aisée à digérer; ce qui lui donne rang parmi les aliments estimés, qui garnissent les tables des habitants des villes.

LA DORÉE (*Faber*, *sive Gallus marinus*, RONDEL.), se nomme à Marseille *Truio*, à cause de sa voracité. Ce poisson, qu'on trouve quelquefois sur les côtes, est très commun dans la Méditerranée; il est plat, excede rarement la longueur d'un pied & demi; il est assez estimé, sa chair ayant du goût, étant assez tendre & friable, & d'un bon suc.

LA VIVE (*Draco marinus*, SALVIANI), poisson de mer qui habite le long des côtes; son dos est hérissée de pointes venimeuses; elle vit longtemps hors de l'eau; sa chair est ferme, blanche, tendre & friable; ce qui la rend facile à digérer; elle est d'une saveur assez agréable & de bon suc. On la met au nombre des meilleurs poissons.

LE CANTHENO des Languedociens & des Marseillois (*Cantharus*, RONDEL.), est un poisson de mer qui se pêche sur les bords; il se plaît dans les endroits limonneux; il habite sur-tout dans les ports; il ressemble, par sa forme, à la dorade. Sa chair est molle, humide, insipide, & de mauvais suc; raison pour laquelle on le regarde comme un des plus vils aliments dont les pauvres mêmes ne veulent point.

AIGUILLE (*Acus marinus*, SALVIAN.); ce poisson, qui est le plus souvent long d'un pied,

eſt à-peine épais comme le doigt : ſa chair, remplie d'épines & d'arrêtes, eſt ſeche, & par conſéquent à peine mangeable, & de difficile digeſtion : c'eſt pourquoi on ne la voit point ſur les tables bien ſervies, & on l'abandonne au petit peuple.

LA LIMANDE (*Paſſer ſquamoſus*, ALDROV.), dont on compte diverſes eſpeces, eſt un poiſſon de mer qui, par ſa forme, reſſemble aſſez-bien à la petite ſole. Sa chair eſt très blanche, molle & tendre, ou légérement glutineuſe, d'un aſſez bon goût, facile à digérer, & fourniſſant un ſuc louable ; elle eſt d'ailleurs utile à ceux qui ſont incommodés de la toux, & ſoulage ceux qui ont le ventre reſſerré. A la limande ſe rapporte le QUARRELET, ou la PLIE (*Paſſer levis*, ALDROV.), poiſſon large & très plat, qui de la mer paſſe dans les étangs & dans les fleuves. Sa chair eſt blanche, ferme, de bon goût, facile à digérer ; comme elle eſt un peu viſqueuſe, elle amollit le ventre : on le fait ſécher à l'air, pour le tranſporter en différents endroits ; mais en cet état, c'eſt un aliment de peu de valeur.

LE SARGUÉ des Marſeillois & des Languedociens (*Sargus*, SALVIAN.), poiſſon qui habite les côtes de la Méditerranée, & qui peſe une ou deux livres : ſa chair ne manque pas de ſaveur, mais elle eſt un peu dure, & les eſtomacs foibles la digerent difficilement ; cependant elle fournit un ſuc aſſez ſain, mais peu nourriſſant. On prend avec le ſargué pluſieurs poiſſons qui, par leur forme, n'en paroiſſent pas fort différents, & qui ſe vendent ſous le nom générique de *Rochaou*.

LE NIGROIL (*Melanurus*, GESN.), eſt ainſi nommé de ce que ſa queue eſt noire : c'eſt l'o-

POISSONS.

BLADO des Marseillois. Ce poisson de mer, qui a rarement plus de six pouces de longueur, & qui ne pese guere au delà d'une livre & demie, habite le long des côtes. Il approche beaucoup du sargué, avec lequel on le vend indifféremment dans les marchés. C'est un aliment de peu de valeur.

LA SARDINE (*Sarda, vel Sardina*, RONDEL.), poisson fort connu de l'une & l'autre mer, d'un goût très agréable, & regardé comme un morceau des plus exquis, se digere aisément, & fournit un suc louable, pourvu cependant qu'on le mange frais, autrement il contracte une âcreté nuisible. Mais salé, ou durci à la fumée, pour être transporté en différents endroits du monde, il se mange crud; les médecins cependant en défendent l'usage ainsi préparé; ils le regardent alors comme aussi mauvais que le hareng & l'anchois: c'est un aliment peu estimé qu'on abandonne au petit peuple.

LE HARENG (*Halec*, CHARLETON; *Harengus*, RONDEL.), petit poisson de mer qui se pêche sur les côtes; sa chair est friable & assez agréable, mais pleine de piquants ou arrêtes fines, facile à digérer, & d'un bon suc, pourvu néanmoins qu'on le mange frais. Il n'en est pas de même du hareng salé, ou du hareng soret, qui plus sec & plus dur, se digere alors plus difficilement, & engendre un mauvais suc. Aussi est-il regardé comme un fort mauvais aliment relégué dans les tavernes.

LE MOULE des Marseillois & des Languedociens est un petit poisson de mer qui se trouve le long des rochers. Sa chair est molle, d'une saveur agréable, d'un bon suc, laquelle cependant

est mise au rang des aliments les plus vils.

Poissons.

Le goujon (*Gobius*, Aldrov.) est un petit poisson, tantôt de mer, tantôt de fleuve & d'étang, remarquable par la grosseur de sa tête, se tenant souvent dans la boue, dont l'odeur se communique à sa chair; il s'en nourrit en effet ainsi que de cadavres pourris. Sa chair est molle & insipide, humide & visqueuse, nauséabonde & mal-saine. Aussi est-il mis au nombre des mauvais aliments; on le vend même rarement au marché, à moins qu'il ne se trouve mêlé avec d'autres poissons.

La loche (*Gobites*, Rondel.) Il y en a de deux sortes; l'une est barbue, l'autre est armée de piquants. La premiere, la *loche franche*, est un petit poisson de riviere qui aime les endroits pierreux, & qui n'excede guere la longueur & la grosseur du doigt: sa chair est un peu dure, d'une saveur assez agréable, & d'un assez bon suc. La seconde, la loche à piquant, est un petit poisson de riviere qu'on place parmi les plus vils aliments, à cause de sa chair, qui a peu de goût, remplie de petites épines, & à-peine bonne à manger.

L'éperlan (*Eperlanus*, Rondel.), connu à Marseille sous le nom de *Pei argentin*, est un petit poisson de mer & de riviere qui excede à-peine la grosseur du doigt, d'une couleur argentée. Sa chair est molle, friable, d'une saveur très agréable, & ayant une odeur qui tire sur la violette; ce qui fait que ce poisson est appellé par quelques-uns *Violette de mer*. L'éperlan est aisé à digérer, mais il nourrit peu.

Le galineto des Marseillois (*Cuculus*, Rondel.), est un très petit poisson de la mer méditerranée, très connu, qui est mis au nombre des aliments vils & de peu de valeur, à cause de sa

POISSONS.

chair dure, ſeche, & un peu viſqueuſe, bien qu'elle ait aſſez bon goût. Auſſi la laiſſe-t-on uniquement pour l'uſage du petit peuple.

LE BOGUE des Marſeillois (*Boops*, OPPIANI), petit poiſſon de mer qui reſſemble beaucoup au hareng; ſa chair eſt tendre & facile à digérer; elle donne un très bon ſuc, au point qu'on accorde aux malades mêmes la permiſſion d'en manger, & qu'on le ſert ſur la table des riches.

LE CAGAREOU des Provençaux (*Mœna*, RONDEL.), nom qui lui vient de ce qu'il provoque & excite la ſortie des excréments. C'eſt un petit poiſſon de mer ſemblable au bogue, mais peu eſtimé; c'eſt un aliment mauvais & de peu de valeur: on le ſale ordinairement de la même maniere que les harengs; on le mêle même avec eux: mais il fournit une nourriture qui n'eſt pas ſaine.

APHIA. Sous ce nom générique, ARISTOTE comprend divers petits poiſſons, dont le premier eſt l'ANCHOIS (*Halecula*, BELLON.); après en avoir ôté la tête & les entrailles, on le confit dans la ſaumure. Le ſecond, ſi je ne me trompe, eſt celui que RONDELET déſigne ſous le nom de *Membradas*, & que les Marſeillois appellent *Seouclé*; il eſt très commun dans la Méditerranée. Le troiſieme eſt le MELETO des Provençaux (*Antherina*, RONDEL.). Le quatrieme eſt nommé en patois PETRES (*Anthiæ fortè ſpecies*, RONDEL.). Tous ces petits poiſſons ne ſont regardés que comme des aliments vils & de peu de valeur; ils ſont cependant d'un aſſez bon goût, & donnent un ſuc louable; mais ils nourriſſent peu.

ABLETTES (*Alburni*), célébrées par AUSONE. On donne ce nom à différents petits poiſſons de ri-

viere & de lac courts & déliés, d'une couleur blanchâtre ; dont la chair molle, & d'une saveur désagréable, sent la boue. On regarde comme étant du même genre, & on vend comme tels la *loche à piquant*, le *nase* encore jeune, la *petite ablette*, & d'autres petits poissons peu estimés, qui se servent sur les tables bourgeoises, lorsqu'on ne trouve point d'autres poissons.

POISSONS ANOMAUX.

LA SECHE, ou BOUFRON (*Sepia*, RONDEL.), nommée *Supi* par les Marseillois, est un faux poisson de mer, long d'un pied ou d'un pied & demi, d'une figure horrible, approchant du polype dont nous parlerons tout-à-l'heure. Il a sur son dos un os spongieux, très connu des ouvriers ; il porte dans un follicule placé proche de l'estomac, une liqueur particuliere, noire comme de l'encre, qu'il lâche pour se rendre invisible ; car une ou deux gouttes de cette liqueur est capable de teindre plusieurs mesures d'eau. Sa chair, qui est mangeable, est dure, peu agréable, & difficile à digérer ; elle resserre le ventre ; ce qui la fait regarder comme un mets vil & mal-sain. Les supions des Marseillois, qui n'excedent pas la grandeur du pouce, paroissent être de même nature : ils sont assez agréables au goût, mais d'un mauvais suc.

POLYPE (*Polypus*, RONDEL.), que les Marseillois nomment POURPRE, est un poisson de mer, anomal ; il habite le long des côtes, il est du genre des poissons mous, & se fait remarquer

POISSONS.

par la grandeur de ſes jambes. D'ailleurs, par ſa forme & par ſon extérieur, il approche de la ſeche & du calmar; il contient auſſi dans le ventre une liqueur très noire. Sa chair n'eſt pas plus eſtimée; & ſon uſage n'eſt pas plus sûr.

CALMAR ou TANTE (*Loligo*, SALVIANI), le TAUTENO des Provençaux, parvient rarement juſqu'à trois pieds de longueur: il a ſa tête placée entre les pieds & le ventre: on le met dans la claſſe des poiſſons mous. Il n'habite point, comme le polype & la ſeche, le long des côtes; mais il eſt aſſez fréquent en pleine mer. Il a auſſi dans le ventre une liqueur très noire: par ſa forme propre & irréguliere, il approche de la ſeche; mais on n'en fait pas plus de cas, puiſque ſa chair ſe digere avec difficulté, & qu'elle fournit un ſuc épais & viſqueux. On le voit cependant ſur quelques tables bourgeoiſes; le petit calmar ſur-tout n'eſt pas exempt de mérite, pourvu qu'on le faſſe cuire avec ſa liqueur noire.

ECREVISSE DE MER (*Aſtacus marinus*, RONDEL.), appellée LINGOUMBAU par les Marſeillois, eſt du genre des cruſtacées; c'eſt une eſpece d'écreviſſe marquée de quelques taches. Sa chair eſt dure & denſe, & par conſéquent difficile à digérer; elle ne donne cependant pas un mauvais ſuc. Il eſt bon de remarquer que l'uſage des écreviſſes de mer & de riviere, des moules, des ourſins & d'autres poiſſons approchants, eſt aſſez ſouvent ſuivi d'efflorescences cutanées, peu durables à la vérité, mais quelquefois accompagnées de fievre, qu'on a ſouvent l'imprudence d'attaquer par des remedes adminiſtrés mal-à-propos.

L'ÉCREVISSE DE RIVIERE (*Aſtacus fluviatilis*,

RONDEL. *vulgò Cancer fluviatilis*) eſt fort eſtimée par les friands, ſur-tout lorſqu'elles ſont graſſes & groſſes, & pêchées vers le temps de la pleine lune. Elles ont cependant une chair dure & denſe; auſſi eſt-elle difficile à digérer, bien qu'elle ſoit ſalubre. En effet, elle ſert avantageuſement à la dépuration du ſang, & fait dormir; elle eſt utile aux phthiſiques, aux aſthmatiques, aux mélancholiques & aux ſcorbutiques. On apprête les écreviſſes de riviere ſous différentes manieres; elles entrent dans les ragoûts & dans les pieces de pâtiſſerie, & ſe ſervent ſur les tables les plus ſomptueuſes.

LE HOMARD (*Cancer marinus*, GESN.), nommé LANGOUSTRE par les Marſeillois, paroît différer ſeulement, par ſa groſſeur, de l'écreviſſe de riviere, qu'il ſurpaſſe en bonté. Sa chair eſt dure & difficile à digérer; mais d'ailleurs elle eſt d'un bon ſuc & d'une ſaveur agréable. Il eſt à propos d'obſerver qu'il y a d'autres eſpeces d'écreviſſes qui ſervent de nourriture au peuple; la plus connue eſt celle que les Provençaux appellent FAVOUILLO; il faut la mettre au nombre des plus vils aliments.

LA CHEVRETTE, le *Sautoir* des Marſeillois (*Squilla*, RONDEL.) eſt une eſpece d'écreviſſe de mer, qui excede au plus la groſſeur du pouce, & habite dans les lieux limonneux de la mer Méditerranée. Elle ne tient pas le dernier rang parmi les poiſſons cruſtacées bons à manger; ſa chair en effet eſt molle & tendre, d'une excellente qualité; elle eſt utile pour ceux qui ſont maigres. Au reſte les zoographes en diſtinguent diverſes eſpeces, qui, à raiſon de leur bonté, different beaucoup entr'elles: il s'en trouve quel-

ques-unes très estimées par les gourmands.

POISSONS. OURSIN, ou CHATAIGNE DE MER (*Echinus marinus*, RONDEL.), est un coquillage fort menu, de forme un peu sphérique, armé de tous côtés d'aiguillons ou de pointes, lequel renferme un petit poisson en forme d'étoile, bon à manger, & servi sur les meilleures tables. Ainsi que l'huitre, on mange crud ce poisson, d'un goût très délicat, sur-tout dans la saison où il est rempli d'œufs. Il favorise merveilleusement la digestion; mais il donne un suc de mauvaise qualité: aussi est il mal sain, à moins que l'on n'en mange avec sobriété.

L'HUITRE (*Ostreum*) tient un des premiers rangs dans la classe des testacées, suivant nos modernes Apicius. Sa chair est molle & extrêmement visqueuse; elle se digere fort aisément; mais elle engendre un mauvais chyle, peu favorable à la nutrition & à la transpiration, & nuisible aux pituiteux. Les huitres, à raison d'un certain sel qu elles contiennent, excitent l'appétit, portent à l'amour, sur-tout si on les mange crues. Il faut cependant regarder comme plus saines celles qui sont cuites, quoi qu'en disent les gourmands, qui ne trouvent rien de si agréable que les huitres crues.

LA MOULE, ou MOUCLE (*Mitulus*, RONDEL.), petit coquillage de mer, bivalve, d'un bleu-noirâtre, lequel renferme un petit poisson de la grosseur d'une féve, & nageant dans une eau salée. Quoique cet aliment ne soit point désagréable pour sa saveur, il fournit cependant un mauvais suc; car il est glutineux & visqueux. Ce qui fait, comme je l'ai déja insinué, que l'usage des moules donne naissance à une certaine maladie cutanée, pruri-

gineuſe, mais de peu de durée; ſans parler des fievres & des obſtructions qu'entraîne fort ſouvent leur uſage journalier & exceſſif. On eſtime davantage une petite eſpece de moule, connue ſous le nom de DATTE DE MER (*Pholas*) : elle ſe trouve ſur les rochers, d'où on ne l'arrache qu'avec peine. Nous ne dirons rien d'une autre eſpece de moule de riviere, qui ſe mange, mais dont on fait peu de cas. POISSONS.

LES FLIONS (*Tellinæ*); les Provençaux les appellent CLAUVISSOS; ce ſont de petits coquillages bivalves, les uns d'une forme, les autres d'une autre, très communs ſur les bords de la mer Méditerranée; ils contiennent un petit poiſſon bon à manger, d'une ſaveur agréable, mais d'un mauvais ſuc, qui eſt mis au rang des mauvais aliments, & qu'on laiſſe pour l'uſage ſeul du petit peuple.

LES LIMAÇONS (*Limaces terreſtres*), ainſi appellés de ce qu'ils ſont engendrés dans la boue, & qu'ils s'en nourriſſent, ſont regardés comme des aliments inſipides, & de peu de valeur, qui n'ont de mérite qu'autant que l'art du cuiſinier leur en donne, & qu'on en prépare un certain ragoût. A cauſe de leur ſubſtance viſqueuſe & glutineuſe, ils ſe digerent difficilement, & fourniſſent un aliment de mauvaiſe qualité. Cette nourriture inſipide & abſurde, ne convient tout au plus qu'aux perſonnes robuſtes, & qui ſont occupées à des travaux rudes; elle ne plaît guere qu'à ceux dont le goût eſt biſarre; mais on en fait des bouillons fort doux, qui remédient à l'ardeur de la toux. On préfere les limaçons de vigne, & les plus petits; & l'on rejette les gros, qu'on nomme en Provence SCARAGOOU. Il eſt

POISSONS.

bon de savoir que les Romains regardoient ces limaçons comme un excellent mets, ensorte qu'ils avoient formé des viviers pour les y nourrir.

LA TORTUE (*Testudo*. On en compte trois especes; une de mer, une de terre, & une de marais. La premiere, qui acquiert quelquefois une grosseur démesurée, a une chair dont on mange très fréquemment dans les Indes orientales & occidentales; bien qu'elle soit difficile à digérer, elle fournit cependant un assez bon suc. On mange aussi les œufs de tortue, lesquels sont estimés. La tortue de terre & celle de marais, qui different peu entr'elles, ont également une chair bonne à manger, laquelle cependant n'est pas souvent employée par les cuisiniers; parceque, de quelque façon qu'on l'apprête, elle est toujours dure, coriace, lente & visqueuse, sur tout lorsqu'elle a habité dans la boue. Ce qui fait que les tortues sont du goût de peu de personnes, & qu'elles sont renvoyées dans les boutiques d'apothicaires, afin d'en préparer des bouillons adouciſſants destinés pour les phthisiques & les personnes en consomption; nous en avons parlé dans la matiere médicale.

LA GRENOUILLE (*Rana*), connue en Provence sous le nom de REINETO, mérite à-peine d'être mise au nombre des aliments. On ne doit employer comme tels, que celles qui habitent le long des eaux courantes, ou qui se trouvent dans les rivieres & dans les fleuves. Mais on rejette, comme nuisibles & vénéneuses celles qui ont établi leurs demeures dans les étangs & dans les marais. On ne fait pas plus de cas des grenouilles vertes qui vivent dans les roseaux & les gazons. Les plus estimées, comme étant de meilleure

meilleure qualité, ſont celles de riviere, dont la chair eſt blanche, tendre, & d'un bon goût. Les cuiſiniers n'en prennent que les cuiſſes, qui ſont regardées comme un aliment agréable & adouciſſant. C'eſt à ce titre qu'on en prépare ſouvent des bouillons pour les perſonnes maigres & phthiſiques; ils ſont également utiles à ceux ſur-tout qui ne peuvent dormir.

Poissons.

SECTION III.

DES ASSAISONNEMENTS.

ASSAISONNEMENTS EXOTIQUES, OU ETRANGERS.

TOUT le monde connoît les assaisonnements, tant exotiques qu'indigenes; & personne n'ignore que les premiers apportés des pays fort éloignés, sont la cannelle, le girofle, le gingembre, le poivre & la noix muscade, auxquels on peut ajoûter le galanga, les cubebes, le cardamome, &c. Ces derniers ne sont jamais, si je ne me trompe, ou fort rarement employés par nos cuisiniers, parcequ'ils sont inférieurs aux premiers en saveur & en vertu. Les premiers sont donc d'un usage très commun, non-seulement pour assaisonner les mets, afin de les rendre plus agréables, mais encore pour apprêter différents ragoûts qui ont besoin d'être relevés. Si l'on en use avec sobriété, ils rétablissent l'estomac languissant, & facilitent la digestion des aliments; ils chassent quelquefois les vents, & sont avantageux pour les personnes foibles & pituiteuses; ils fondent & divisent les matieres glaireuses de l'estomac; ils fortifient le cerveau, les nerfs & le cœur, & augmentent la vigueur du corps. Ce qui fait que

ces ſubſtances, employées avec précaution, ſont très convenables aux perſonnes d'un tempérament froid & pituiteux. Mais ſi l'on n'eſt pas circonſpect ſur l'uſage de ces aromats étrangers, ils peuvent cauſer beaucoup de mal, ſur-tout lorſque le ſang eſt trop bouillant, que la bile eſt exaltée, & que les organes trop ſecs ſont ſuſceptibles d'irritabilité. Les jeunes gens enfin, les mélancholiques, ceux qui ſont incommodés de la toux, doivent s'en abſtenir. Nous terminons la liſte de ces ſubſtances exotiques par le ſucre, lequel eſt tout-à-fait différent des premiers, tant par ſa nature que par ſes propriétés.

ASSAISONNEMENTS.

LA CANELLE (*Cinnamomum*), très remarquable par ſon odeur & par ſa ſaveur aromatique, eſt l'écorce d'un arbre de l'iſle de Ceylan, aſſez reſſemblant au laurier, ſuivant LINNÆUS. Elle tient preſque le premier rang parmi les aſſaiſonnements les plus agréables & les plus uſités; elle excite l'appétit, & facilite la digeſtion des aliments; elle eſt utile aux pituiteux, & à ceux qui ſont ſujets aux flatuoſités, aux crudités muqueuſes & au flux de ventre; outre cela, elle réveille les forces du cerveau, du cœur & de l'eſtomac. Cette eſpece d'aſſaiſonnement doit être défendu aux mélancholiques, aux perſonnes délicates, & à ceux qui ſont incommodés de la toux, auſſi-bien qu'à ceux qui ſont d'un tempérament ſanguin & colérique, puiſque ſon uſage journalier ou exceſſif entretient & augmente l'effervescence du ſang, & excite le bouillonnement de la bile.

LE GINGEMBRE (*Zingiber*), ſuivant les botaniſtes les plus modernes, eſt la racine d'un certain amome arondinacée de l'Inde, d'une odeur

ASSAISONNEMENTS.

très agréable, & d'une saveur piquante. Soit sec, soit confit avec le sucre, le gingembre le dispute à la cannelle, à raison de ses vertus; & il n'est pas moins employé dans les cuisines. Quand on en fait un usage modéré, il rétablit les forces de l'estomac & des autres organes; d'ailleurs il porte l'inflammation dans le sang, & met la bile en mouvement; ce qui fait qu'on l'interdit à ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux, de même qu'aux phthisiques, & à tous ceux qui sont incommodés de la poitrine.

LES CLOUS DE GIROFLE (*Caryophylli*) sont les fleurs pas encore formées, d'un certain arbre de l'Inde, qui a l'apparence du laurier, selon G. BAUHIN. Ils sont d'une odeur très suave, & d'une saveur aromatique, & passent pour un assaisonnement des meilleurs, malheureusement trop prodigué par les cuisiniers des grands. Ainsi que les aromats précédents, ils relevent les forces & le ton de l'estomac & des autres parties; ce qui les rend utiles aux personnes foibles & valétudinaires; mais ils causent beaucoup de mal lorsque le sang est en effervescence, & la bile trop exaltée; dans l'état même de la meilleure santé, leur usage, long-temps continué, n'est pas exempt de danger; car avec le temps ils portent à l'économie animale des coups cachés, mais destructeurs; les gourmands & les friands, qui cherchent à l'emporter sur les autres dans le choix des ragoûts, doivent se défier de ces aromats perfides.

LE POIVRE (*Piper*) est le fruit, de forme très variée, d'une plante grimpante de l'Inde qui porte le même nom; c'est l'assaisonnement le plus connu dans les cuisines des pauvres & des

riches ; on ne peut pas plus ſe paſſer de poivre ſur les tables que de ſel. Il pique la langue par une ſaveur âcre, brûlante & aromatique ; auſſi poſſede-t-il les mêmes propriétés & vertus que les autres aromats ; comme eux, il favoriſe particuliérement la digeſtion des aliments : on avale avec le même avantage les grains de poivre entiers dans la foibleſſe d'eſtomac ; mais ſon uſage mal-entendu peut porter l'incendie dans le ſang & dans les humeurs ; ce qui donne lieu à une infinité de maladies aiguës ou chroniques, qui cauſent beaucoup de tourmens aux médecins. Nous ne dirons rien de cette opinion ridicule que le poivre eſt rafraîchiſſant.

LA MUSCADE (*Nux moſchata*) eſt un fruit de la groſſeur d'une petite noix, qu'on apporte des Indes orientales, & qui eſt recouvert d'une enveloppe particuliere, connue ſous le nom de *macis* : elle eſt d'une odeur aromatique, mais douce, d'une ſaveur un peu âcre, mais ſuave ; elle tient le premier rang parmi les aſſaiſonnements les plus doux & les plus tempérés. Outre le goût agréable qu'elle donne aux mets, elle favoriſe la digeſtion, & eſt utile aux perſonnes foibles, pourvu qu'on en faſſe uſage à propos, & avec modération ; autrement elle met le ſang en mouvement, & irrite les viſceres déja échauffés. Ce qu'il faut entendre auſſi du macis, dont l'odeur eſt plus pénétrante & la ſaveur plus âcre ; & qui devient plus nuiſible ſi l'on s'en ſert trop long-temps. Tout le monde ſait que les Indiens eux-mêmes confiſent dans le ſucre la noix muſcade, qui plaît beaucoup aux friands, & qui n'eſt point dépourvue de vertus.

LE SUCRE (*Saccharum*), inconnu aux anciens

ASSAISONNEMENTS.

Grecs, eſt le ſuc exprimé d'une eſpece de canne dont nous avons parlé dans la matiere médicale : par l'art, on eſt venu à bout de lui donner l'apparence d'un ſel. Il fournit l'aſſaiſonnement le plus agréable & le plus doux pour les ſubſtances fades & inſipides, qu'il rend très gracieuſes ; ſoit qu'on s'en ſerve pour les préparer ſur-le-champ, ou pour conſerver différents fruits, auſſi-bien que des racines, des tiges, des écorces, &c... qui ſont en cet état les délices de tout le monde, & qui ornent les deſſerts ; cependant l'uſage, trop long-temps continué ou exceſſif de ces préparations, n'eſt pas exempt de danger. Mais le ſucre, pris avec modération, eſt bienfaiſant ; car il adoucit l'âcreté des humeurs, émouſſe les acides, mitige la ſalure des liqueurs, tempere ce qu'elles ont d'auſtere & d'acerbe, aide à la digeſtion, & relâche un peu le ventre. Il eſt utile aux vieillards, & paroît être avantageux contre la toux & l'enrouement ; il y en a cependant qui ſoutiennent que ſon trop long uſage eſt nuiſible aux poumons ; ce qui pourtant n'eſt pas encore bien décidé. L'expérience nous a appris néanmoins que le ſucre ne convenoit pas à tout le monde ; il nuit en effet aux colériques ; la chaleur de l'eſtomac lui fait quelquefois contracter de l'acidité ; dans les enfants, il favoriſe la génération des vers ; il cauſe même la puanteur de la bouche ; il gâte les dents qu'il carie & qu'il noircit. Enfin ſon uſage immodéré met le ſang en mouvement, deſſeche les viſceres, & entretient l'affection ſcorbutique. Il eſt dangereux de ſuivre inconſidérément la paſſion qu'on a pour les ſucreries. Outre cela, le ſucre eſt très employé par les pâtiſſiers, les confiſeurs, & par tous ceux qui préparent

mille ſortes de friandiſes & de pâtiſſeries, dont la ſaveur & l'agrément ſont dus au ſucre.

ASSAISONNEMENTS.

LES ASSAISONNEMENTS INDIGENES,

OU DE NOTRE PAYS.

CES eſpeces d'aſſaiſonnements ſont tirées des trois regnes. Les plus communs, & les meilleurs ſont le ſel marin, le beurre, l'huile, la graiſſe, le lard, &c... dont l'uſage modéré n'eſt point nuiſible. Autrement ces ſubſtances, tant exotiques qu'indigenes, ne font qu'irriter l'appétit, ou rendre plus dangereux les mets apprêtés par les cuiſiniers, & ſont la ſource de preſque toutes les maladies ; puiſqu'indépendamment d'une certaine qualité délétere, qui infecte & corrompt ſenſiblement les humeurs, quand on n'eſt pas réſervé ſur leur uſage, ils excitent une faim dévorante, & qu'on ne peut aſſouvir qu'en ſurchargeant l'eſtomac d'une quantité conſidérable d'aliments. Par-là les forces des organes de la digeſtion ſont léſées, & les aliments mal élaborés ne donnent qu'un mauvais chyle. Il n'en eſt pas de même des acides, qui, employés à propos, préviennent la pourriture des aliments dans l'eſtomac, & celle des humeurs : le vinaigre, le verjus, le ſuc de limons, d'oranges, &c... poſſedent ces vertus : auſſi doit-on regarder comme ſalubres les mets aſſaiſonnés avec le vinaigre & les autres acides, pourvu néanmoins qu'il n'y entre point trop de ſel, de poivre, & d'autres ſubſtances trop chaudes : mais le lard, la graiſſe, le

ASSAISONNEMENTS.

beurre, & l'huile, qui ſont d'un uſage ſi ordinaire dans les cuiſines, produiſent, ſuivant la diſpoſition des humeurs, l'état de l'eſtomac & l'habitude, différents effets dont il eſt parlé ailleurs.

LE SEL COMMUN (*Sal marinum vel culinare*) eſt l'aſſaiſonnement le plus uſité pour tous les mets, le plus néceſſaire, celui qu'on a employé de tout temps pour conſerver les viandes, & dont on ne ſauroit preſque ſe paſſer, ſans altérer ſa ſanté. C'eſt le ſeul qui ſe tire du regne minéral; il donne de la ſaveur aux aliments, il excite l'appétit, il aide à la digeſtion, lâche le ventre, & provoque l'écoulement des urines, pourvu qu'on ne paſſe pas les bornes de la modération dans ſon uſage: mais il entraîne après lui bien des incommodités, ſi l'on en prend mal-à-propos, à contre-temps, ou en trop grande quantité, ſur-tout ſi l'ardeur du feu l'a rendu âcre; car il excite la ſoif, il leſe les inteſtins & l'eſtomac, il brûle le ſang & les viſceres, il engendre le ſcorbut & le calcul; il cauſe des affections prurigineuſes de la peau, diſpoſe aux obſtructions, & les augmente; il nuit aux nourrices, & eſt enfin très préjudiciable aux perſonnes maigres, à ceux qui ſont tourmentés par la toux, & aux phthiſiques.

Outre ſon uſage journalier, tant ſur les tables que dans les cuiſines, le ſel eſt ordinairement employé pour préſerver plus long-temps de la pourriture certaines ſubſtances, telles que les viandes, les poiſſons, le beurre, le fromage, &c... Mais les chairs des quadrupedes & des poiſſons, qu'on conſerve par ce moyen, deviennent par-là plus dures, plus denſes, & plus difficiles à cuire; elles enflamment le ſang, & augmentent la ſécrétion de la bile; enſorte que leur uſage,

ASSAISONNEMENTS.

trop long-temps continué, lors ſur-tout qu'on n'a pas l'attention de les faire bien macérer avant que de les mettre cuire, corrompt entiérement les humeurs, qui contractent une diſpoſition ſcorbutique. Ces aliments ſalés doivent être évités avec le plus grand ſoin par ceux dont les humeurs tendent à l'alkaleſcence ; cette diſpoſition du ſang ſe manifeſte par la chaleur du corps, la puanteur de la bouche, auſſi-bien que par celle de la ſueur, de l'urine & des excréments. Les viandes rances ſalées doivent être regardées comme les plus mauvaiſes; elles deviennent telles auſſi lorſqu'elles reſtent trop long-temps dans l'eſtomac, auſſi-bien que le lard, les graiſſes, les huiles, &c... qui dans cet état deviennent très pernicieuſes.

LE VINAIGRE (*Acetum*), dont l'uſage eſt ſi connu, eſt d'autant plus fort & plus eſtimé, qu'on l'a préparé avec un vin généreux. Outre les ſalades dans leſquelles il entre, il ſert encore à aſſaiſonner les poiſſons, les chairs, les légumes, & une infinité d'autres choſes. Cet aſſaiſonnement eſt très ſain ; en effet, pris avec ſobriété, il redonne des forces à l'eſtomac, & aiguiſe l'appétit ; il tempere l'efferveſcence de la bile ; il appaiſe le vomiſſement, le hoquet, & l'hémorrhagie : il convient à ceux qui ſont fort gras, il réſiſte à la pourriture, il corrige l'infection de l'air ; auſſi eſt-il très vanté dans le temps de peſte. Il n'eſt cependant pas ſans danger ; car les vieillards, les mélancholiques, & les femmes hyſtériques, ne ſe trouvent pas bien de ſon uſage ; il eſt également nuiſible aux perſonnes maigres & tourmentées par la toux. On prépare un vinaigre excellent, en y faiſant infuſer des roſes, des œillets de jar-

ASSAISONNEMENTS.

dins, des fleurs de sureau & d'orange, de l'ail, de l'estragon, des framboises, &c... Ces substances différentes, ou augmentent sa force, ou lui donnent de l'agrément.

LE VERJUS (*Omphacium*) est le suc exprimé de raisins pas encore mûrs, qu'on a le soin de couler, & qu'on met dans un vase bien bouché pour le besoin : on s'en sert, comme du vinaigre, dans les cuisines, & pour l'apprêt de différents mets, des viandes sur-tout, & du poisson. Il fortifie l'estomac, & excite l'appétit; il fait cesser les nausées, & arrête le flux de ventre; il tempere l'ardeur des entrailles, & l'effervescence de la bile; il s'oppose à la pourriture; mais il est nuisible pour ceux qui sont maigres, & pour ceux qui sont tourmentés par la toux; & son usage excessif est pernicieux à tout le monde : cependant le verjus est moins à craindre que le vinaigre. Il est bon de savoir que les anciens faisoient épaissir au soleil en consistance de rob leur verjus, qui d'ailleurs possédoit les mêmes vertus.

LES LIMONS (*Limones*), sont les fruits du limonnier, arbre que les botanistes désignent sous cette phrase (*Limon vulgaris*, FERR. *Hesper. & Inst. rei herb. Malus limonia acida*, *C. B. Pin.*). Ces fruits sont également estimés pour la table, pour la cuisine, & pour les boutiques d'apothicaires; ils fournissent un suc acide qui tient le premier rang parmi les assaisonnements les plus agréables : on emploie au même usage les citrons & les oranges acides dont nous avons parlé ailleurs. Personne n'ignore qu'on prépare avec le suc de limon une boisson très gracieuse, connue sous le nom de limonade; elle étanche la soif, modere & calme l'ardeur du sang, redonne du

ton & de la force aux organes de la digeſtion ; elle eſt d'ailleurs fort bonne contre le ſcorbut.

ASSAISONNEMENTS.

L'HUILE D'OLIVES (*Oleum olivarum*) ſe tire par la trituration de ces fruits dans leur maturité, c'eſt-à-dire, lorſqu'ils ont acquis une couleur brune & noirâtre ; on en exprime une quantité d'autant plus grande, mais de moindre qualité, que les olives ſont plus groſſes & plus mûres, qu'on les garde plus long-temps en tas, où elles ſuent, & qu'on tarde davantage à les mettre ſous le preſſoir. Les olives vertes, ou à demi-mûres, cueillies avant qu'elles aient une couleur brune, & portées au preſſoir ſur-le-champ, fourniſſent une huile de la premiere qualité, & d'un goût exquis : mais conſervée au delà de l'année, cette huile perd ce qu'elle a d'agréable, & devient mal ſaine. Il n'y a perſonne qui ne connoiſſe l'uſage de l'huile, tant dans les ſalades, que dans les cuiſines, où on l'emploie à la place de beurre, enſorte qu'elle eſt la matiere ordinaire des aſſaiſonnements dans les pays chauds, où les oliviers ſe cultivent. C'eſt avec raiſon que l'on regarde comme bienfaiſante l'huile d'olives de la premiere qualité ; ſavoir, lorſqu'elle eſt douce, récente, crue, d'une ſaveur agréable, & priſe avec modération : mais il n'en eſt pas de même de l'huile cuite, ſur-tout dans la poële ; le feu la rend âcre & cauſtique, ce dont tout le monde convient : c'eſt pourquoi elle eſt très nuiſible aux bilieux, à ceux qui ſont incommodés de la toux, & aux perſonnes maigres. On exprime de la même maniere *des noix bien mûres une huile* dont les peintres font un grand uſage, & dont on ſe ſert auſſi pour brûler. Elle eſt encore employée pour la préparation des aliments par quelques labou-

ASSAISONNEMENTS.

reurs peu à leur aiſe ; elle n'eſt cependant pas ſi mépriſée par les riches, lorſqu'elle a été exprimée de noix bien choiſies, & qu'elle eſt récente ; elle va de pair alors pour la bonté avec l'huile d'olives, & elle entre même dans les ſalades.

LE BEURRE (*Butyrum*), comme tout le monde ſait, eſt la portion la plus graſſe & la plus douce du lait de vache, laquelle s'en ſépare après une certaine agitation, & prend de la conſiſtance ; elle ſe fond ſur un petit feu. Le meilleur beurre eſt celui qui eſt jaunâtre, nouveau, & fait au mois de Mai ; celui qui eſt vieux & ſalé, eſt de moindre qualité. Crud, il eſt bienfaiſant ; mais par une longue coction, il acquiert, de même que l'huile, une certaine âcreté, qu'il faut corriger avec les acides ; auſſi pluſieurs perſonnes en ſont-elles incommodées. On emploie généralement le beurre dans les cuiſines pour l'apprêt des aliments ; on le croit même plus ſain que l'huile, bien qu'il ait moins de ſaveur. Il eſt d'ailleurs mis au nombre des aliments ; car il nourrit, & engraiſſe même. Outre cela, il adoucit la trachée-artere ; il eſt utile dans la toux, & amollit un peu le ventre. Lorſqu'on en prend avec excès, il affoiblit l'eſtomac, éteint l'appétit, & excite des nauſées, ſur-tout dans les cas de crudités acides, muqueuſes, & de flatuoſités. Le beurre ſalé, comme nous l'avons déja inſinué, eſt de qualité bien inférieure : il eſt très mauvais, lorſqu'il eſt rance ; peu agréable au goût, il fomente l'âcreté du ſang & des humeurs : il eſt donc raiſonnable de s'en abſtenir avec ſoin. Nous avons parlé de la graiſſe, du lard, & de ces jus de viande, connus ſous le nom de *coulis*, &c...

LE MIEL (*Mel*), autrefois très uſité pour la

préparation des nourritures, eſt aujourd'hui bien moins employé, depuis qu'on a trouvé le ſucre. On s'en ſert cependant encore pour confire quelques fruits; les pâtiſſiers & les confiſeurs préparent avec le miel des tourtes, des gâteaux, & autres friandiſes recherchées; mais on en fait un plus grand & un plus fréquent uſage en médecine, comme on peut le conclure de ce que nous avons dit plus haut. Il faut le choiſir peſant, blanc, doux, d'une odeur ſuave, tel que ceux d'Eſpagne, de Narbonne, &c . . . nouveau, & exprimé des ruches au printemps. Il eſt d'abord liquide; il s'épaiſſit avec le temps, & eſt alors moins eſtimé; lorſqu'il devient vieux; il contracte une certaine amertume. On fait moins de cas de celui qui donne beaucoup d'écume, lorſqu'on le fait cuire. Il doit ſes vertus & ſes qualités aux plantes d'où les abeilles le tirent; le thym, le romarin, la ſarriette, le ſerpolet, l'origan, & autres plantes qui en approchent, ſont regardées comme les meilleures pour l'ouvrage de ces inſectes. Le miel redonne un peu de force à l'eſtomac; il eſt utile contre la toux & l'aſthme; il convient aux vieillards & à ceux qui ſont d'un tempérament froid, & aux perſonnes affectées de catarrhe; il favoriſe l'écoulement de l'urine, & lâche ſouvent le ventre. Mais il eſt nuiſible aux jeunes gens & aux bilieux; il occaſionne des vents & des tranchées, à moins qu'il n'ait été bien écumé. Il eſt bon de ſavoir qu'on tire du miel, ainſi que du ſucre, par l'analyſe, un ſel vitriolique qui a la force de corroder les pierres mêmes.

ASSAISONNEMENTS.

Le SAPA des anciens, qui eſt le ſuc épaiſſi de tous les fruits épaiſſis par la coction, s'entend

ASSAISONNEMENTS.

particuliérement du moût exprimé des raisins blancs choisis & bien mûrs, cuit en consistance de syrop, c'est-à-dire, jusqu'à l'évaporation des deux tiers de la liqueur. On l'appelle aussi ROB; les Languedociens le nomment RU. C'est avec le moût, ainsi qu'avec le miel & le sucre, qu'on confit différents fruits, tels que les coings, les poires, la chair du concombre & de la citrouille: par ce moyen très simple, & fort connu dans les pays chauds, on conserve au-delà de l'année ces fruits, qui ne le cedent point en saveur & en bonté aux autres especes de confitures, & qui passent pour fort saines: c'est une nourriture convenable à ceux qui ont l'estomac foible. Outre cela, avec le moût épaissi en consistance d'extrait, on fait ce que l'on appelle RAISINÉ (*Rob, vel Defrutum*), d'une saveur douce un peu acide, très agréable dans les pays chauds, à cause de l'excellence des raisins; dans les autres pays c'est un aliment beaucoup moins estimé. Il ne sera point inutile d'observer qu'avec le sapa & le vin, mêlé à une certaine proportion, les marchands fripons composent des vins qu'ils vendent pour celui de Crete, de Malvoisie, &c...

LA MOUTARDE (*Sinapi rapi folio, C. B. P. Sinapi hortense*, CORD. — *Sinapi apii folio, C. B. Pin. Sinapi alterum sativum, Adv.* LOBEL.). Des semences de l'une & l'autre especes broyées avec du vin, du moût & du vinaigre, on prépare un assaisonnement très usité dans les contrées septentrionales, très agréable, & très sain; il est très estimé, puisqu'il est d'une grande utilité dans la disposition au scorbut, ainsi que dans les cas où les humeurs sont visqueuses & pituiteuses. Outre cela, il provoque l'appétit, &

aide à la digeſtion ; mais il excite aſſez ſouvent la dyſurie.

ASSAISONNEMENTS.

L'ESTRAGON (*Dracunculus eſculentus vel hortenſis*, *C. B. Pin. Abrotanum mas lini folio acriori & odorato*, *Inſt. rei herb.*). On eſtime beaucoup ſur les tables cette plante aromatique, & d'une ſaveur très ſuave, dont les ſommités encore tendres, ſe mêlent avantageuſement dans les ſalades de laitue & de pourpier : on s'en ſert également dans différents ragoûts comme aſſaiſonnements. L'eſtragon rétablit les forces de l'eſtomac, & aide la digeſtion des aliments. Il tient rang d'ailleurs parmi les anti-putrides & les vermifuges : mais il ne convient point aux perſonnes maigres, ni à celles qui ſont incommodées de la toux, ni aux tempéraments bilieux & portés à l'amour.

L'AIL (*Allium ſativum*, *C. B. Pin. Allium vulgare ſativum*, *J. B.*).

ROCAMBOLE (*Allium ſativum alterum*, *ſive Alliopraſum*, *caulis ſummo circonvoluto*, *C. B. P.*).

Nous ne dirons rien de la premiere eſpece dont nous avons parlé dans l'article des aliments. La ſeconde, qui ne doit être placée que parmi les aſſaiſonnements, poſſede les mêmes vertus, mais à un degré plus foible. Elle communique aux mets une ſaveur très agréable ; elle redonne de l'appétit, & corrige les crudités acides. Elle eſt très vantée par les Eſpagnols ; nos Apicius n'en font pas moins de cas. Ceux qui ſont d'un tempérament chaud & bilieux ne doivent manger de l'une & de l'autre eſpece qu'avec modération & avec précaution ; car il eſt prouvé, par une foule d'expériences, que ſon uſage, trop long-temps continué, porte l'incendie dans le ſang, ou qu'il le diſpoſe à s'enflammer. Il n'y a perſonne qui ne

ASSAISONNEMENTS.

sente d'après cela combien il peut être dangereux.

ÉCHALOTTE. *Cepa ascalonica*, MATT. *Porrum sativum juncifolium*, *C. B. Pin.*

CIBOULE. *Cepa fissilis*, MATT. *Lugd.*

L'une & l'autre espece est très connue des cuisiniers; elles sont d'une saveur très agréable; elles aiguisent l'appétit, & rétablissent les forces languissantes de l'estomac; elles corrigent l'acidité des humeurs qui y croupissent; elles favorisent la sécrétion de l'urine & celle des autres fluides; elles sont utiles aux scorbutiques, & tuent les vers; mais l'usage en est interdit aux bilieux & à ceux chez qui le sang est trop bouillant.

PASSE-RAGE. *Piperitis, sive Lepidium vulgare*, PARK. *Lepidium latifolium*, *C. B. Pin. Raphanus sylvestris officinarum*, *Adv.* LOBEL.

Cette plante tire son nom latin du mot *piper*, (le poivre), dont elle a la saveur âcre: on la trouve sur-tout dans sa racine. Elle fortifie l'estomac affoibli, & remédie quelquefois au défaut d'appétit. Outre cela, elle dissipe les flatuosités, & est bonne contre la cachexie. On l'emploie cependant rarement dans les cuisines, parceque l'on a d'autres assaisonnements plus agréables & plus estimés.

SARRIETTE. (*Satureia sativa*, *J. B. Satureia domestica*, *Horti eystet.*).

On place au nombre des assaisonnements les plus familiers cette plante âcre & aromatique, laquelle communique aux ragoûts une saveur des plus agréables. Elle excite l'appétit, & favorise la sécrétion de l'urine. Les jeunes gens ne doivent pas en user sans précaution, & principalement ceux qui se plaignent de chaleur d'entrailles.

ANETH.

ANETH (*Anethum hortense.*, *C. B. Pin*).

ASSAISONNEMENTS.

La semence de cette plante, dont l'odeur est agréable, est employée pour assaisonner plusieurs mets ; ce qui entretient l'appétit, & favorise la digestion des aliments. Elle est utile aux cachectiques & aux phlegmatiques ; c'est un bon remede contre le hoquet, & pour rendre les forces à ceux qui les ont perdues. Ceux qui ont des ardeurs d'entrailles, ainsi que ceux qui sont maigres & tourmentés par la toux, doivent s'en abstenir.

ANIS [grand & petit], (*Anisum herbariis semine majore*) [*vel minore*] *C. B. Pin. Apium*, *Anisum dictum*, *semine suavè olenti majori* [*vel minori*], *Inst. rei. herb.*).

Les semences de l'une & l'autre plante sont très connues, non-seulement des cuisiniers, mais aussi des confiseurs, qui savent les couvrir de sucre, & qui les font entrer dans beaucoup de préparations. Outre leur agrément particulier, qu'elles communiquent aux assaisonnements, elles corrigent l'haleine forte & puante ; elles fortifient l'estomac, & remédient aux flatuosités ; enfin, on dit qu'elles favorisent la sécrétion du lait. Mais, ainsi que les autres aromates, elles stimulent & agitent fortement le sang.

LA CORIANDRE [grande & petite] (*Coriandrum majus* [*& minus*], *C. B. Pin.*).

Les semences de l'une & l'autre espece sont d'usage, mais on estime davantage celles de la premiere ; de même que celles de l'anis, elles sont fort souvent employées par les cuisiniers, par les confiseurs, qui les recouvrent de sucre, & en font des dragées. Elles fortifient le cerveau, & sont utiles à ceux qui sont attaqués de vertige ;

ASSAISONNEMENTS.

elles calment la puanteur de la bouche ; elles aident la digeſtion des aliments, & chaſſent les vents. La coriandre ne vaut rien pour ceux qui ſont d'un tempérament bilieux.

LE CARVI (*Carvi Cæſalp. Inſt. rei herb. Cuminum pratenſe, Carvi officinarum, C. B. Pin.*).

De même que des ſemences d'aneth & d'anis, les cuiſiniers ſe ſervent, mais rarement ſi je ne me trompe, des ſemences aromatiques de carvi, leſquelles aident à la digeſtion ; elles réchauffent l'eſtomac & diſſipent les vents. Elles corrigent auſſi la puanteur de la bouche ; mais elles nuiſent aux jeunes gens & à ceux qui ſont d'un tempérament chaud. Outre cela on les revêt encore du ſucre, & elles paroiſſent ſur les tables avec les autres ſucreries pour orner les deſſerts.

FENOUIL DES VIGNES (*Feniculum vulgare minus, acriori & nigriori ſemine, C. B. Pin.*).

FENOUIL DOUX (*Feniculum dulce, majore & albo ſemine, J. B.*).

Les ſemences de ces deux eſpeces, ainſi que celles des plantes précédentes, ſont très ſouvent employées par les cuiſiniers & les confiſeurs ; & elles paroiſſent avec les autres ſucreries pour l'ornement des deſſerts Elles favoriſent la digeſtion des aliments, remédient aux flatuoſités, & aident la ſécrétion du lait. Elles ſont utiles dans la cachexie & dans l'engorgement des viſceres ; les aſthmatiques & ceux qni ſont attaqués de vertige s'en trouvent bien ; on dit même qu'elles aiguiſent la vue. Le fenouil, ainſi que les autres plantes ſemblables, doit être employé avec précaution par ceux qui ſont ſujets à l'efferveſcence du ſang & des humeurs.

PERSIL (*Petroſelinum vulgare*, PARK. *Apium*

hortenſe, ſeu *Petroſelinum vulgò*, *C. B. Pin.*).

ASSAISONNEMENS.

Il n'y a point de plante légumineuſe plus uſitée dans les cuiſines que le perſil, à cauſe de la ſaveur agréable qu'il communique aux aliments; ce qui fait qu'il eſt très ordinairement employé comme aſſaiſonnement, & qu'on l'eſtime pour ſa ſuavité & ſa ſalubrité. Il excite l'appetit, corrige la puanteur de la bouche, diſſipe les flatuoſités, eſt utile aux cachectiques & aux mélancholiques; mais ceux qui ſont d'un tempérament chaud, & ſujets aux hémorrhagies, doivent en faire uſage avec précaution. On dit enfin que l'uſage immodéré de cette plante attaque le cerveau, qu'elle cauſe même l'épilepſie: eſt ce ſans raiſon? nous laiſſons ce point à examiner aux phyſiciens & aux médecins obſervateurs.

CERFEUIL (*Cerefolium*. MATTH. *Chærophyllum ſativum*, *C. B. Pin.*).

Cette plante, également agréable par ſon odeur & par ſa ſaveur, eſt d'un très grand uſage en cuiſine, comme aſſaiſonnement; & comme elle flatte beaucoup le palais, elle entre dans les ſalades. Elle eſt utile à ceux qui ſont foibles; elle rétablit les forces affoiblies de l'eſtomac, & s'oppoſe à la pourriture; elle ranime le corps débilité, & elle excite les deſirs amoureux: on voit par-là que le cerfeuil ne convient point aux perſonnes exténuées & d'un tempérament bilieux.

BAUME DES JARDINS (*Mentha hortenſis verticillata, ocimi odore, C. B. Pin.*).

Cette plante, qui eſt d'une odeur très agréable, entre dans la claſſe des aſſaiſonnements, & eſt fréquemment employée par les cuiſiniers pour donner à différents mets plus de ſuavité. A

ASSAISONNEMENTS.

cette plante se rapportent différentes plantes aromatiques qui en approchent beaucoup ; telles que la citronelle (*melissa*), le serpolet (*serpillum*), la sauge (*salvia*), la marjolaine (*majorana*), le basilic (*ocimum*), le pouliot (*pulegium*), le calament (*calamintha*), le thym (*thymus*), l'hysope (*hyssopus*), le romarin (*rosmarinus*), l'aurone (*abrotanum*), les feuilles de laurier (*lauri folia*), &c.... Toutes ces plantes, qui sont très odorantes, possedent à-peu près les mêmes vertus, & sont employées presque de même dans les cuisines.

LE SAFRAN (*Crocus sativus. C. B. Pin. Crocus verus sativus autumnalis.* PARK).

On fait usage de ses étamines d'un jaune rougeâtre, lesquelles exhalent une odeur douce & très agréable. On emploie ordinairement le safran de notre pays ; mais tout le monde convient que l'oriental l'emporte de beaucoup. Il aide la digestion des aliments, répare les forces, est utile aux asthmatiques & à ceux qui sont incommodés de la toux, & fait dormir. On ne le croit pas cependant exempt de danger, car plusieurs femmes ont de l'aversion pour cette plante ; il porte quelquefois à la tête & l'affecte ; bien plus, si l'on en prend outre mesure, il peut troubler le cerveau & causer une espece d'ivresse. On en prépare enfin une sorte de teinture spiritueuse, connue sous le nom de *Scubac*, qui, bien que fort vantée, paroît, si je ne me trompe, être un peu tombée.

CAPRIER (*Capparis spinosa, fructu minore folio rotundo, C. B. Pin.*).

C'est mal à-propos que quelques personnes regardent les capres (*cappares*) comme les fruits

de cet arbriſſeau épineux ; puiſque ce n'eſt autre choſe que les petites têtes ou les rudiments des fleurs pas encore épanouies ; macérées & conſervées dans le vinaigre, elles paſſent pour un aſſaiſonnement ſalubre & le plus convenable des mets, & principalement des poiſſons ; pourvu néanmoins qu'on n'emploie point le verd-de-gris pour leur communiquer une belle couleur verte, ce que je ſais n'arriver que trop ſouvent. Les capres excitent fortement l'appétit, & ſont utiles à ceux qui ont des obſtructions ; elles font uriner, bien qu'elles paroiſſent douées d'une certaine qualité aſtringente. Il eſt bon d'obſerver que la fleur de genêt encore verte (*geniſtæ florum rudimenta adhuc virentia*), les fleurs de la capucine (*flores cardamindi*), les cornichons (*cucumeres abortivi, corniculorum inſtar contorti*), ſont employées de différentes manieres par les cuiſiniers, & qu'elles donnent un bon goût aux ſalades dans leſquelles on les fait entrer.

ASSAISONNEMENTS.

CHAMPIGNONS DE COUCHES (*Fungus campeſtris albus ſupernè & infernè rubens. J. B. Fungus vulgariſſimus eſculentus*, LOBEL. ICON.).

MOUSSERONS (*Fungi verni, odori & eſculenti. J. B.*).

Parmi pluſieurs eſpeces qui ſe mangent, nous ne faiſons mention que de ces deux, parceque les autres ſe diſtinguent difficilement des champignons vénéneux. La gourmandiſe, qui ne connoît point les précautions, déſire avec avidité cette fauſſe plante (*pſeudo planta*).

Les modernes Apicius en effet mettent au nombre des mets les plus friands les champignons, ſur-tout connus ſous le nom d'*Orongas*, quoiqu'ils ſoient inſipides, & d'une ſaveur bizarre.

ASSAISONNEMENTS.

Tout le monde convient que les champignons fourniſſent une mauvaiſe nourriture ; on peut d'ailleurs ſe tromper ſur le choix, parcequ'il s'en rencontre pluſieurs eſpeces qui ont l'apparence des champignons bons à manger, leſquels ſont très dangereux, & peuvent même cauſer la mort, comme on en a des exemples. Quiconque veut ſe conſerver en ſanté, doit abſolument s'abſtenir de ce mets ſi douteux. Parmi les champignons bons à manger, on croit qu'il n'y a rien à craindre de ceux qui paroiſſent dans les vingt-quatre heures, & qu'on cueille ſur le champ, ou avant qu'ils ſoient entiérement développés : on doit regarder comme vénéneux ceux qui ſont jaunes, ou qui ont contracté une odeur déſagréable, ou qui en les lavant dépoſent leur couleur naturelle ; en effet ils bouleverſent l'eſtomac, occaſionnent la ſuffocation, & entrainent ſouvent après leur uſage la paralyſie & l'apoplexie. Différentes obſervations enfin nous apprennent que des aſſemblées entieres ont péri pour avoir mangé de ce mauvais & pernicieux aliment ; il y a même des champignons ſi puiſſamment vénéneux que leur odeur ſeule cauſe la mort.

LA MORILLE (*Boletus eſculentus, rugoſus, albicans, & quaſi fuligine infeſtus, C. B. Pin.*).

Quoique la morille par ſon extérieur & par ſa forme différe du champignon, elle en approche beaucoup cependant à raiſon de ſes propriétés : ſon uſage n'eſt pas plus sûr ; auſſi les perſonnes prudentes n'en mangent-elles qu'avec la plus grande circonſpection ; mais les gourmands, qui regardent les morilles, comme fort innocentes, agiſſent bien différemment ; auſſi

ſont-ils ſouvent punis de leur imprudence. Je me ſouviens d'en avoir vu de mauvais effets, & d'autres les ont obſervés avant moi. Il eſt donc certain qu'à quelque âge que ce ſoit, & de quelque tempérament que l'on ſoit, il y a plus d'inconvénient que d'avantage à manger des champignons & des morilles, qui, par un goût dépravé & mal entendu ſont par-tout les délices des plus grandes tables.

ASSAISONNEMENTS.

Les TRUFFES (*Tubera*. MATTHIOLI.) naiſſent abondamment dans les lieux ſablonneux & ſecs de l'Italie & de la France méridionale. On les tire de terre principalement au printemps. On compte parmi les mets les plus exquis & du meilleur goût ces racines qui n'ont ni tiges ni feuilles. Cuites elles rendent une odeur très agréable, & méritent le premier rang parmi les aſſaiſonnements; elles ſe ſervent ſpécialement ſur les tables des grands. Les truffes ſe mangent crues ou cuites; les cuiſiniers les apprêtent de différentes manieres, pour rendre ce mets encore plus friand. Elles réſiſtent long-temps à l'effort des organes de la digeſtion, auſſi troublent-elles fort ſouvent l'eſtomac; elles occaſionnent des vents & des tranchées; donnent de l'ardeur pour les plaiſirs amoureux; elles fourniſſent un mauvais ſuc & peu propre pour nourrir. Les jeunes gens, les bilieux & les mélancholiques doivent s'en abſtenir, ou en manger avec précaution, auſſi bien que ceux mêmes qui les aiment avec le plus de paſſion.

PIN (*Pinus ſativa. C. B. Pin. Pinus urbana* vel *domeſtica*. PARK).

Les noix de pin (*les pignons*) ſont également employées comme reméde & comme aliment;

ASSAISONNEMENTS.

elles entrent fort souvent, en qualité d'assaisonnement dans les ragouts des Italiens & des Provençaux. Lorsqu'elles sont récentes elles flattent le palais & l'estomac ; mais lorsqu'elles ont été gardées elles contractent une rancidité très nuisible. Ainsi que les amandes on les recouvre de sucre ; & elles tiennent un des premiers rangs parmi les friandises. Elles donnent pour les personnes maigres un aliment doux ; & procurent quelque soulagement dans la toux.

Aux différents assaisonnements dont nous avons parlé, on peut ajouter les eaux de fleurs d'oranges & de roses, lesquelles mêlées à certains aliments leur communiquent de l'agrément, sans parler de leurs vertus médicinales qu'on a expliquées ailleurs.

SECTION IV.

DES BOISSONS.

DES BOISSONS NATURELLES.

Il nous reſte à parler actuellement, mais en peu de mots, des différentes eſpeces de boiſſons les plus uſitées ; nous commencerons par ce qui regarde l'eau & le lait, deux liqueurs que la Divinité a accordé à preſque tous les animaux. Après ces boiſſons ſimples & naturelles, il ſera queſtion des liqueurs fermentées, comme le vin, la biere, le pommé, &c. Nous finirons cet article par quelques autres qui ſe préparent ſur le champ avec des ſubſtances étrangeres ; boiſſons qu'on peut appeller domeſtiques, & dont nous faiſons un très grand & très fréquent uſage, ſans nous arrêter à leurs vertus médicinales dont il a été traité dans la matiere médicale ; ainſi que des jus de viande ou bouillons qui entrent dans la claſſe des aliments.

L'EAU COMMUNE (*Aqua*). Quoi qu'en diſent tous ceux qui ſacrifient à Bacchus, l'eau eſt la meilleure de toutes les boiſſons, ſoit pour étancher la ſoif, ſoit pour ſervir de véhicule naturel aux aliments ; elle eſt également utile aux malades & aux perſonnes en ſanté : la nature ſemble l'avoir préparée elle-même pour être d'un uſage journalier, & pour être le principal ſoutien de

BOISSONS.

la vie. Les végétaux en ont beſoin pour germer, & ne peuvent s'en paſſer : il n'y a donc rien de ſi utile & de ſi ſalubre. La meilleure eau, celle qui réunit tous les avantages de ſalubrité, eſt celle qui eſt limpide, légere, inodore, ſans ſaveur, qui, expoſée ſur le feu, s'échauffe promptement, & ſe réfroidit auſſi promptement lorſqu'on l'en retire ; qui accélere la cuiſſon des légumes ; qui diſſout aiſément le ſavon, & qui eſt très propre pour laver & nettoyer le linge. Les eaux de fleuves, de fontaines jailliſſantes, ou qui coulent ſans aucune interruption, celles de pluie l'emportent ſur les autres ; les eaux de puits ou qui coulent ſous terre, ſont moins eſtimées ; on regarde comme nuiſibles celles de neige ; les plus mauvaiſes de toutes ſont ſans contredit celles d'étang, de marais & de lacs. C'eſt avec raiſon que Boerhaave, d'après Galien, avertit de ſe défier de l'eau qui coule dans des canaux de plomb, elle n'eſt point ſalubre.

L'eau extrait admirablement bien le ſuc des aliments, & fournit au ſuc nourricier un véhicule convenable ; elle délaie les humeurs épaiſſes & ſalées, & entretient les pores ouverts. Elle convient aux enfants, aux jeunes gens, à ceux qui ſont d'un tempérament chaud, aux mélancholiques, & à ceux qui vaquent à des travaux & des exercices rudes & pénibles. On ne doit pas la regarder comme abſolument incapable de nourrir ; puiſqu'il eſt conſtant qu'une infinité d'hommes, & ſur-tout les mélancholiques, ont, par ſon uſage, prolongé leur vie durant vingt & trente jours & même au de-là. Cependant l'eau bue en grande abondance, principalement le matin, affoiblit les viſceres, &

occaſionne quelquefois l'hydropiſie ; car l'expérience a appris que les jambes œdémateuſes deviennent beaucoup plus enflées en buvant une trop grande quantité d'eau, ce qu'il eſt bon de remarquer en paſſant. L'eau très froide, qu'on rend telle avec de la glace ou de la neige, eſt nuiſible à pluſieurs perſonnes, & ſur-tout à ceux qui ſont affectés de la poitrine ; ou bien elle attire la ſtupeur ſur les eſtomacs foibles, ce qui détruit ſenſiblement les fonctions de cet organe & le rend inepte à la digeſtion, bien qu'on en faſſe avec raiſon grand cas en Italie, en Eſpagne, dans la France méridionale & dans les autres pays chauds. L'eau d'ailleurs eſt inférieure au vin, ſi par quelque cauſe que ce ſoit il y a de l'amertume dans la bouche ; mais elle eſt bonne dans les crudités acides de l'eſtomac, obſervation bien conſtatée par les buveurs d'eau. On corrige de différentes manieres les mauvaiſes qualités de l'eau ; 1°. par la décoction ou par la ſimple ébullition, qui lui ôte, comme on dit, ſa crudité ; 2°. par le froid qu'on lui communique ; en cet état elle convient mieux en été pour appaiſer la ſoif des perſonnes altérées ; 3°. en la filtrant, moyen qui la rend beaucoup plus tenue & plus limpide ; 4°. en la laiſſant dépoſer ; elle ſe dépouille par là de toutes parties hétérogênes & en devient enſuite plus ſalubre.

BOISSONS.

LE LAIT (*Lac*), celui de vache principalement, de brebis & de chévre, eſt une boiſſon très agréable, que toutes les nations d'ailleurs mettent au nombre des aliments les plus doux & les plus exquis, pourvu néanmoins qu'il ſoit de bonne qualité. C'eſt la nourriture ordinaire des enfants, mais il convient auſſi aux adultes, qui

BOISSONS.

par ſon uſage ſemblent rajeunir, s'ils le prennent pur & ſeul. C'eſt avec le lait qu'on repare les corps maigres & épuiſés, pourvu qu'il ſoit parfaitement exempt de ſalure & d'acidité, & qu'il ſoit tiré d'une femelle jeune, qui ne ſoit point actuellement pleine, & qui ait été nourrie d'herbages verds & de bon ſuc. Lorſque ces conditions ſe trouvent réunies, il eſt utile non-ſeulement aux phthiſiques, mais encore aux goutteux; il remédie même à la diarrhée & à la dyſenterie. Ceux qui ont la fievre & les bilieux doivent s'en abſtenir; on le defend à ceux qui ont des engorgements dans les viſceres, aux catarrheux, aux pituiteux & aux vieillards. Tout le monde ſait que le lait ſe coagule dans l'eſtomac, lorſqu'il eſt farci d'une ſaburre acide, & lorſqu'il y a actuellement fiévre; on n'ignore pas non plus qu'on empêche ſon aceſcence dans le ventricule en y mêlant du ſuc de cerfeuil.

On épaiſſit ou l'on coagule le lait crud ou cuit, pat le moyen de la *préſure*, ſubſtance très connue, qui n'eſt autre choſe qu'une matiere caſéeuſe, laquelle ſe trouve dans l'eſtomac de l'agneau ou du veau. Le lait épaiſſi de cette maniere eſt appellé par quelques-uns *coloſtrum* (en françois, *lait caillé*), ce qui fait donner l'épitéte de *coloſtrati* aux enfants dans l'eſtomac deſquels le lait vient à ſe coaguler. On ſert d'ailleurs le *lait caillé* comme entremets; il paſſe pour une nourriture très agréable & ſalubre, pourvu que l'eſtomac puiſſe le ſupporter. On fait cailler de même le lait de brebis & celui de chevre; il ſe mange ainſi très communément en Italie, en Languedoc & en Provence. Ce qu'on appelle *fromage à la crême*, eſt du lait caillé

qu'on a préparé avec de la crême ; c'eſt un aliment de très bon goût, & qui ne fait point de mal à ceux qui ſe portent bien, pourvu cependant qu'on n'en prenne pas une trop grande quantité. La partie la plus graſſe du lait qu'on en ſépare d'une maniere très connue, ſe nomme *beurre ;* on le mange ſeul, & il eſt employé comme aſſaiſonnement : il en a été parlé plus haut. Mais la *crême*, ou la fleur du lait (*cremor vel flos lactis*) eſt une ſubſtance graſſe, huileuſe, qui nage à la ſuperficie du lait : elle poſſéde à-peu-près les mêmes vertus & les mêmes qualités que le beurre ; elle differe de celui-ci, en ce que le beurre eſt factice & que la ſéparation s'en fait par art, au lieu que la crême nage naturellement & comme d'elle même à la ſuperficie. La crême flatte le palais ; le lait, qui en fournit le plus eſt celui de vache : de même que le lait elle ſe ſert ſur les tables, & eſt employée dans la cuiſine. Son uſage n'eſt cependant pas exempt de danger, lors ſur-tout qu'on s'écarte des régles de la ſobriété. BOISSONS.

Le lait caillé & ſalé ſe conſerve long temps, & devient *fromage :* il eſt à propos d'en dire quelque choſe en paſſant. Il y a bien de ſortes de fromages, eu égard à la nature du lait, & au pays où on le fait. Le meilleur eſt celui qu'on tire du lait de vache ou de brebis ; celui de chevre lui eſt inférieur. Le moins eſtimé de tous eſt celui dans la compoſition duquel il n'entre rien de la ſubſtance butyreuſe. Le fromage, fait avec le lait de vache, nourrit convenablement, mais il ſe digere difficilement ; celui de chevre fournit moins de nourriture, mais la digeſtion en eſt plus aiſée ; celui de chevre eſt digéré ſans beau-

BOISSONS.

coup de difficulté, mais il donne un ſuc plus âcre, & peu propre à ſuſtenter. Le fromage, pour être bon, ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux; ſi l'on en mange avec modération, il eſt aſſez ſain; il favoriſe même la digeſtion, & eſt regardé comme nourriſſant. Trop nouveau, il peſe ſur l'eſtomac & cauſe des flatuoſités : trop vieux, trop dur, trop ſec & d'une ſaveur piquante, il met le ſang en mouvement; quelquefois même la rancidité & l'âcreté qu'il contracte, cauſent des éroſions ſur la langue & le goſier, en ſorte qu'il eſt à craindre qu'il n'opere la même choſe ſur l'eſtomac & ſur les inteſtins. On regarde comme le plus mauvais de tous, celui qui eſt puant & pourri, bien qu'il ſoit très eſtimé par les buveurs & les grands mangeurs, comme étant capable d'aiguiſer l'appétit. Celui qui eſt gras & butyreux, qui eſt léger & a des yeux, eſt plus ſuave & plus ſalubre que celui qui eſt dur, ſec & compacte, ou dépourvu de crême & de beurre. De quelque qualité qu'il ſoit, il eſt nuiſible pour les calculeux, les mélancholiques, & ceux qui ſont ſujets à des engorgements dans les viſceres; ils doivent s'en abſtenir, auſſi bien que ceux ſur-tout qui ont le ventre reſſerré. Il faut bien prendre garde enfin de faire excès de fromage, quel qu'il ſoit; car, ſuivant un axiome connu, le meilleur eſt celui dont on en mange très peu. Les grands mangeurs & les voraces, vantent les fromages d'Italie, parmi leſquels le Parmeſan & le Milan tiennent le premier rang; de Hollande, ſçavoir, d'Amſterdam & de Roterdam; de Suiſſe, & ſur tout ceux de *Gruiere* & de *Berne*, deſquels different peu les fromages qui ſe font en Savoie. La France en fournit auſſi

d'excellents ; la Lorraine & la Bourgogne en donnent une eſpece qui n'eſt preſque point différente de celui de Suiſſe.

On eſtime généralement les fromages de Brie, dont un des meilleurs eſt celui qu'on nomme de *Maroles* ; ceux des environs d'un bourg du Dauphiné, nommé *Saſſenage* ; ceux de Guienne auprès de la ville de *Roquefort* ; ceux du Forez auprès de *Roche* ; ceux d'Auvergne & autres lieux, dont les pâturages excellents fourniſſent aux beſtiaux une nourriture forte & abondante.

Mais pour revenir à mon objet, on ſait que pluſieurs perſonnes ont de l'averſion pour le laitage, averſion fondée ſur une diſpoſition particuliere de l'eſtomac, & que dans cette circonſtance c'eſt une eſpece de poiſon. Rien de ſi nuiſible en effet que le lait de mauvaiſe qualité, car tantôt il ſe change en un acide très âcre & qui tient preſque de la nature du verd-de-gris, & tantôt en un coagulum des plus pernicieux ; d'autres fois il ſe putréfie & lâche le ventre : dans l'un & l'autre cas ſes effets ſe manifeſtent par des rapports acides & nidoreux. Enfin avec le lait, la crême, le beurre & le fromage, on prépare une infinité de mets qui plaiſent preſque à tout le monde. Le laitage eſt employé, non-ſeulement par les cuiſiniers, dans différents mets & ragoûts ; on s'en ſert encore pour faire des tartelettes, des tourtes, des gateaux, &c.... qui ſont généralement eſtimés. Quant aux vertus médicinales du lait & du petit lait, nous en avons traité ailleurs.

BOISSONS.

DES BOISSONS FERMENTÉES.

PERSONNE n'ignore que le VIN (*vinum*), eſt cette liqueur qu'on tire des raiſins écraſés, ſoit qu'elle coule d'elle-même, ou par l'effort du preſſoir ; qui enſuite ſe perfectionne par la fermentation, & qui en ſe repoſant enfin, devient limpide en dépoſant au fond des tonneaux des féces groſſieres. Mais ce ſeroit nous écarter de notre objet que de décrire l'art particulier avec lequel on compoſe différentes ſortes de vins exquis. Le vin généreux, qui n'a point été falſifié par les marchands, c'eſt-à dire celui qui plaît également par ſa couleur, ſa limpidité, ſon odeur & ſa ſaveur, qui ne cauſe aucun déboire, & qui n'attaque ni la tête ni les pieds, fournit une boiſſon très agréable, & eſt d'une grande utilité en cuiſine ; il nourrit beaucoup & appaiſe la ſoif, ce qui le fait regarder comme très ſalubre & très avantageux pour les vieillards & les perſonnes foibles. Outre cela on l'appelle le germe & la ſource de l'eſprit, & le miroir de l'ame, pourvu néanmoins qu'on en boive avec modération ; il fait la conſolation de ceux qui ſont enfoncés dans de profondes méditations, ou abbattus par le chagrin, & paſſe pour un ſomnifere des plus agréables. Ceux qui aiment la table, & les buveurs, prodiguent les plus grands éloges à cette liqueur qui diſſipe la noire mélancholie, qui déride le front, qui rend éloquent ; & qui priſe avec ſobriété convient à tout le monde & ſurtout aux phlegmatiques. Mais dans tout autre cas, & peut-être toujours, s'il faut dire vrai, le

vin

vin eſt très pernicieux, non-ſeulement à cauſe de l'ivreſſe honteuſe qu'il cauſe, vice qui a fait le déshonneur de pluſieurs perſonnes, & qui a obſcurci la gloire de leurs belles actions; mais encore à cauſe des coups ſenſiblement deſtructeurs qu'il porte à l'économie animale; lorſqu'on en boit outre meſure. De l'uſage immodéré du vin s'enſuivent bien de maux, tels que l'ardeur exceſſif du ſang, des fievres opiniâtres, l'hydropiſie, la phthiſie, la léthargie, l'apoplexie, la paralyſie, & autres incommodités très communes aux grands buveurs & aux ivrognes de profeſſion, qui ont le viſage couperoſé, les yeux rouges & enflammés. Ceux enfin qui ſe plaignent de crudités acides, doivent s'abſtenir du vin, auſſi bien que ceux qui touſſent continuellement, & qui ſont expoſés aux maladies que nous venons de nommer, ſans parler des plaiſanteries & des brocards qui ſont lancés contre les buveurs & les ivrognes. BOISSONS.

De ce qui vient d'être dit, on peut conclure que tantôt l'eau, tantôt le vin, ſuivant les diſpoſitions où l'on ſe trouve, fourniſſent une boiſſon plus ou moins ſalubre; c'eſt pourquoi il n'eſt point ſurprenant de trouver par-tout des perſonnes, qui ne boivent que de l'eau, jouir d'une bonne ſanté; & quelques-uns parmi ceux qui boivent du vin largement ſans en être incommodés, parvenir juſqu'à une vieilleſſe fort avancée; bien que le vin abrége ſouvent la carriere de ceux qui en prennent avec excès L'eau vaut mieux que le vin pour les enfants; ſon uſage n'eſt pas ſans danger, même pour ceux qui ſont dans la jeuneſſe & dans l'adoleſcence, à moins qu'il ne ſoit très trempé. Il convient davantage dans un âge

BOISSONS.

plus avancé, pourvu que rien ne s'y oppoſe; ce qui le fait nommer le lait des vieillards. C'eſt avec raiſon qu'on regarde l'eau comme beaucoup plus ſalutaire que le vin, dans les conſtitutions chaudes, & ſur-tout l'été. Quand on eſt accoutumé au vin, & qu'on n'en reſſent aucune incommodité, il eſt permis de le préférer à l'eau; il vaut mieux encore pour les perſonnes foibles, & pour celles dont l'eſtomac eſt froid & délicat; mais les fébricitants, ceux qui ſont ſujets à de fréquentes douleurs de tête, les goutteux, les calculeux, &c..... doivent s'en abſtenir. Il eſt bon d'ajouter qu'on a tout à redouter des fraudes & de la friponnerie de certains cabaretiers qui mélangent & falſifient leurs vins, & les rendent par là nuiſibles. Il ne faut point boire de vins éventés, ni de ceux que les chaleurs de l'été ont fait tourner, ou qui ſont gâtés par toute autre cauſe; on paie bien cher ſon imprudence. La moins bonne de toutes les boiſſons eſt ce que nous appellons *piquette* (*lora* vel *poſca* vel *vinum ſecundarium*); on la prépare en verſant de l'eau ſur le marc, qu'on y laiſſe infuſer & qu'on remet enſuite ſous le preſſoir; cette boiſſon, dont le peuple ſeul fait uſage, & qui ne métite pas le nom de vin, ne ſe conſerve pas au-delà de l'hyver, s'aigrit aiſément, trouble d'ailleurs l'eſtomac & cauſe des tranchées : ceux-là ſur-tout doivent s'en abſtenir qui ont des engorgements dans les viſceres.

Il y a une infinité de ſortes de vins, qui différent entr'eux à raiſon de la couleur & de la conſiſtance, de la ſaveur & de l'odeur, de l'âge & du ſol : la maniere de le faire & le choix des eſpèces de raiſin y entrent encore pour beaucoup.

Boissons.

A raiſon de leur *couleur*, les vins ſont blancs, rouges ou pâles : les *blancs* portent peu d'eau ; ils ſe diſtribuent promptement dans tout le corps, & font uriner ; on les croit utiles aux gens de lettres, & à ceux qui ſe plaignent de douleurs de tête ; mais leur uſage journalier & exceſſif affecte ordinairement les organes de la digeſtion : les *rouges* portent bientôt à la tête & enivrent ; plus propres à nourrir, ils reparent les forces, mais ils donnent naiſſance aux obſtructions ; ils occaſionnent des amas de ſéroſité, & le calcul ſur-tout, lorſqu'ils ſont trop foncés & mal clarifiés : les *paillets* & les *clairets* tiennent le milieu ; ils conviennent aſſez aux vieillards, aux pituiteux, & à ceux qui mênent une vie ſédentaire ; mais ils ſont nuiſibles aux bilieux, & à ceux qui ſont exténués par le travail, la faim & la triſteſſe ; ſouvent enfin ils excitent des douleurs de tête, & attaquent les nerfs.

A raiſon de leur *conſiſtance*, les vins ſont épais, tenus ou moyens : les *épais* ſont remplis de tartre, fortifient l'eſtomac & nourriſſent davantage ; ils ſont d'un bon ſecours pour ceux qui ſont foibles ou preſſés de la faim, auſſi bien qu'à ceux qui vaquent à des travaux pénibles : ceux qui ſont *tenus* & *aqueux* paſſent plus aiſément & remédient aux obſtructions, pourvu cependant qu'ils ne piquent pas trop fort la langue ; ils ſont encore convenables aux gens de lettres : les *moyens* poſſédent les vertus de ces deux eſpeces ; ils ſont d'un plus grand uſage, & ſervent par-tout de boiſſon ordinaire.

Eu égard à leur *ſaveur*, les vins ſont doux, acides, auſteres & inſipides : les *doux*, connus ſous le nom de *vins de liqueurs*, paſſent pour plus

BOISSONS.

modérés ; ils lachent le ventre, nourriſſent parfaitement & troublent moins le cerveau ; ils ſont utiles aux perſonnes maigres & incommodées de toux ; ils favoriſent l'expectoration, mais ils paſſent lentement, à moins qu'ils n'aient un peu de montant ; ce qui les fait regarder comme nuiſibles pour ceux qui ont les viſceres obſtrués, auſſi bien que pour les bilieux & ceux qui ſont ſujets aux flatuoſités ; ceux enfin qui éprouvent de fréquents retours de fievres doivent s'en abſtenir. Les vins *acides* temperent l'ardeur du corps & s'oppoſent à la pourriture, mais ils cauſent des flatuoſités, troublent le ventre & excitent des tranchées. Les vins *âpres* & *acerbes* fortifient l'eſtomac & reſſerrent le ventre ; comme ils paſſent très lentement, ils favoriſent la naiſſance des obſtructions & irritent les poumons.

L'*odeur* eſt encore un moyen de diſtinguer les vins ; les plus exquis en ont une ſuave & qui approche de celle de la framboiſe ; comme ils réparent promptement les forces, ils conviennent aux vieillards ; d'où il faut conclure que ceux qui exhalent une mauvaiſe odeur ne ſont pas ſains.

A raiſon de l'*âge* ; les vins *nouveaux*, des trois premiers mois ſur-tout, qui conſervent encore la douceur déſagréable du moût, ſont long-temps portés de côté & d'autre dans les entrailles ; ainſi ils paſſent difficilement, & ce long ſéjour cauſe l'enflure des hypochondres, rend le ſommeil inquiet, agité & turbulent : les vins troubles & trop épais, qui n'ont point encore dépoſé leur lie, engendrent des obſtructions, & donnent quelquefois naiſſance à la pierre : lorſqu'il a paſſé trois ou quatre mois, on l'appelle vin de l'an-

née ; ce n'eſt guére la boiſſon des perſonnes aiſées ou riches. Les vins *vieux* & *affoiblis*, deviennent balſamiques & fortifient l'eſtomac ; mais ils portent à la tête & irritent les nerfs, à moins qu'on ne les trempe beaucoup, & qu'on n'en boive avec modération. On doit eſtimer comme les plus ſalubres ceux de moyen âge, c'eſt-à-dire ceux de deux, de trois ou de quatre ans, que nous nommons *vins de deux, trois ou quatre feuilles* ; ce ſont ſans contredit les meilleurs, tant pour ceux qui ſe portent bien que pour les malades. Quand on les garde trop long-temps ils ſe détériorent & perdent leur qualité ; ils deviennent inſipides & comme ſans force ; ils contractent même une certaine amertume, & de l'acidité. Il n'en étoit pas ainſi de ces vins durables & perpétuels des anciens, qui, par une préparation particuliere approchoient de la conſiſtance du miel, & acqueroient même de la dureté, avec un peu d'amertume : en cet état ils ſe conſervoient cent ans & au-delà. Ils parvenoient à ce dégré d'épaiſſiſſement, non-ſeulement par vétuſté, mais parcequ'on les faiſoit avec des raiſins à demi cuits par la coction & par différents mélanges : ces vins pouvoient porter vingt parties d'eau. On ne doit donc plus être ſurpris de ce qu'on raconte des vins d'Arcadie, tellement deſſéchés dans des outres par la fumée, qu'on n'en buvoit qu'après en avoir fait diſſoudre la raſure dans de l'eau.

On diſtingue encore par le *ſol* ou le *pays*, une nombre infini d'eſpeces de vins différentes, dont il eſt à propos de rapporter ici briévement les principales. Parmi les vins grecs, tant vantés par les anciens & les modernes comme une boiſ-

BOISSONS.

son exquise & délicieuse, on compte celui de *Chypre* (*vinum cyprium*), qui se garde très long-temps, qui est balsamique & fort agréable à ceux qui y sont accoutumés, bien qu'il sente un peu la poix ; non pas que ce goût lui soit propre & naturel, mais il lui vient des tonneaux où il est enfermé ; il redonne des forces à l'estomac, & est utile pour ceux qui sont foibles ; tout le monde peut en boire sans danger, pourvu que ce soit avec sobriété ; mais ce vin, qu'on trouve par-tout, est rarement naturel & pur. Le vin de *Candie* (*vinum creticum*), est placé au nombre des vins les plus exquis par nos Apicius modernes, principalement le *muscat* & la *malvoisie* ; ce dernier n'est autre chose que du muscat cuit ; le vin de Candie ne le cede point au vin de Chypre, & possede les mêmes vertus. Celui de *Stancou* (*vinum coum*), qui est assez doux, fort agréable, & d'une odeur très suave, differe peu des précédents. Celui de *Chio* (*vinum chium*), soit muscat ou malvoisie, est très vanté par les fins buveurs ; on l'estime même plus que celui de Crète. Celui de *Mételin* (*vinum lesbium*), le dispute en bonté aux précédents ; mais on apporte rarement chez nous ce vin qui n'a point de pareil, & qu'on peut comparer au nectar. Ajoutons à ceux-ci les vins de Perse & de Hongrie : parmi les premiers nous n'en connoissons qu'une espece, c'est celui de *Schiras* (*vinum schirasium*) très vanté par les voyageurs : il n'est transporté en Europe que pour les tables de quelques grands seigneurs. Les vins de Hongrie sont plus communs parmi nous ; le plus estimé d'entr'eux est sans contredit celui de *Tokai* (*vinum tockavienſe*), lequel, à raison de son sol, va de pair, au jugement de

nos Apicius avec celui de Canarie dont il a la saveur & les vertus ; mais il ne souffre point l'impression de l'air, & se trouble aisément à moins qu'il ne soit de la premiere qualité, ou qu'il ne soit venu sur le haut d'une montagne. BOISSONS.

Le premier d'entre les vins d'*Italie*, est celui d'*Albe* (*vinum albanum*), ainsi nommé d'un territoire où furent jettés les premiers fondements de Rome. Ce vin, très vanté par les anciens, & qui faisoit les délices de leurs festins, le cédoit à peine à celui de Falerne : il est encore estimé aujourdhui, sans être aussi violent : mais il est agréable à l'estomac ; sa saveur est douce, point graisseuse ni âpre ; il ne porte point à la tête & passe facilement, en sorte qu'on permet aux malades l'usage du rouge comme du blanc. Parmi les vins qui approchent de celui-ci, on compte celui de *Monte-Fiascone* dans la Toscane (*vinum falisicinum*), lequel differe peu de celui d'Albe ; d'une saveur très agréable ; il passe pour fort salubre, pourvu qu'on en prenne avec modération. On donne de grands éloges au vin de Florence (*vinum florentinum*), sur-tout au muscat ; & il le dispute en excellence & en bonté aux vins grecs. Celui de *Pérouse* (*vinum perusianum*) approche beaucoup de celui de Florence ; il est fait avec le raisin muscat ; il se transporte dans toute l'Europe pour être bu aux tables des riches. Celui de Marciminien dans l'Etat de Venise (*vinum vicentinum*), est doux & piquant, excellent & salubre, & n'est pas même interdit aux goutteux. Les vins de Naples parmi lesquels tiennent le premier rang ceux qu'on appelle *lacryma de Galliti* & *Chiarello piquante*, sont d'une très belle couleur rouge & d'une odeur suave ; comme ils sont légers &

BOISSONS.

doucâtres, ils poſſédent une vertu tempérée ; ils paſſent aiſément, & l'emportent preſque ſur tous les vins d'Italie. A ceux là on peut ajouter celui de Tarente, celui de Syracuſe, & une infinité d'autres qui ne ſont point ſans mérite, mais qui, je crois, ſont rarement apportés dans notre pays. Nous ne dirons rien des vins de Marogna, de Thaſſo, de Nicouri, de Smyrne, de Falerne. de Sezza, de Cécube, de Maſſique, de Gaurus, & autres extrêmement vantés par les anciens Grecs & les anciens Romains. André Baccius en a parlé fort au long ; ils ne ſont plus aujourd'hui en uſage ; on ne connoit que leurs noms ; il ſeroit donc inutile de nous en occuper, nous nous éloignerions de notre ſujet. Mais ajoutons cependant que les vins d'Italie ſont plus doux que les autres, parceque pour les faire, on choiſit des raiſins mûrs & un peu ſéchés à l'air.

Parmi les vins d'*Eſpagne*, les plus eſtimés ſont, celui de *Malaga* (*vinum malacenſe*), lequel eſt gras & ſe ſoutient long-temps ; on en tranſporte une immenſe quantité dans toute l'Europe : il releve les forces abattues, ce qui le rend très utile aux perſonnes foibles & convaleſcentes : celui d'*Alicante* (*vinum alonenſe*) ; il eſt rouge, épais, agréable ; il eſt d'un grand ſecours pour ceux qui ſont épuiſés de laſſitude & de fatigue ; il n'a point de pareil quand il s'agit de rétablir l'eſtomac : le vin de teinte ne differe point de celui-là. Il faut mettre au nombre des plus excellents vins d'Eſpagne, celui de *Xérès* (*vinum xerenſe*), il convient ſur-tout aux perſonnes foibles. Le vin de *Rota* (*vinum rotanenſe*), ſi vanté pour redonner des forces, en approche beaucoup. Nous pouvons ajouter aux vins d'Eſpagne

celui des *Canaries*, qui eſt léger, très vanté, & qui ſe garde long-temps, eſt fait du moût cuit de raiſins muſcats; il paroît l'emporter ſur toutes les autres eſpeces de malvoiſie, & poſſéde les mêmes vertus. Le vin de *Madere* ne le céde point à celui des Canaries; c'eſt un des meilleurs & des plus exquis. Il eſt bon de ſçavoir que tous ces vins, tant d'Eſpagne, que des iſles dont nous avons parlé, ſe préparent par la coction, ce qui fait qu'ils peuvent ſe garder long-temps; qu'ils ſont très agréables à l'eſtomac, & qu'ils relevent les forces abattues. Leur uſage n'eſt cependant pas ſans danger pour les tempéraments chauds ou bilieux; mais quiconque veut ſe conſerver en ſanté doit en uſer rarement & avec ſobriété.

Les vins d'*Allemagne* ſont d'un caractere différent : celui du *Rhin* (*vinum rhenanum*), qui tient le premier rang parmi eux, eſt ainſi nommé parcequ'il vient ſur les bords de ce fleuve; il eſt doux, tenu & un peu acide, ce qui le rend ſalutaire; il paſſe d'ailleurs fort aiſément; il poſſéde une vertu temperée; on le croit même utile aux ſcorbutiques. Le vin de la *Moſelle* (*vinum moſellanum*) ne le cede point à celui du Rhin, & on lui reconnoît à-peu près les mêmes vertus. De celui-ci approche beaucoup le vin du *Mein* (*vinum mænanum*), qui croît auprès de ce fleuve, & qui ſe vend fort ſouvent pour celui du Rhin. Nous ne dirons rien de ceux de Baccarach, très vanté d'ailleurs, de Necker, & autres vins d'Allemagne, qu'on ne trouve point ou fort rarement chez nos marchands.

Il eſt temps de paſſer aux vins de *France*. On donne avec raiſon le premier rang à celui de *Bourgogne* (*vinum burgundiacum*), qu'on boit le plus

BOISSONS.

communément ſur nos tables ; il a de la force & du corps ; il eſt très agréable ; il ſe conſerve long-temps ſans rien perdre de ſes qualités, & ſupporte l'eau. Il nourrit fort bien, réchauffe l'eſtomac ; il ne porte point à la tête à moins qu'on n'en boive avec excès. On le tranſporte dans toute l'Europe, & il ſe garde deux ou trois ans. Parmi les vins de Bourgogne, on vante extrêmement celui de *Beaune* (*vinum belnenſe*) qui l'emporte preſque ſur tous ceux de cette contrée. Le vin de *Lyon*, & principalement celui de *Condrieux* (*vinum lugdunenſe*), qui eſt fort & exquis, n'eſt point inférieur à celui de Bourgogne ; il peut ſe garder plus long-temps. Celui de *Champagne* (*vinum campanum*), qu'on ſert dans les repas ſplendides, eſt léger & chaud dans la bouche ; ſon odeur eſt très agréable ; il eſt doux & un peu acide ; il n'eſt guere capable de ſupporter l'eau : il ranime les eſprits ; fait couler les urines ; cependant il enivre aiſément : on le tranſporte dans les pays les plus éloignés. Le vin de *Bordeaux* (*vinum burdigalenſe*), & ſur-tout de *Grave* & de *Pontac*, qui eſt tantôt jaunâtre, tantôt un peu noir & ayant du corps, légérement âpre, agréable à l'eſtomac, nourrit beaucoup, enivre difficilement. Il eſt bon d'obſerver que les vins de Bourgogne ſont bien meilleurs après avoir été tranſportés. Celui d'*Orléans* (*vinum aurelianenſe*), eſt blanc & rouge, vineux & de conſiſtance moyenne, agréable ; mais il enivre aiſément ; il n'eſt dans ſon état de perfection que la ſeconde année ; alors il peut ſe conſerver cinq & même ſix ans. Le vin d'*Anjou* (*vinum andegavum*), qui le plus ordinairement eſt blanc, doux & vineux, eſt eſtimé & ſe garde

long-temps Celui de *Poitou* (*vinum pictavienſe*), qui eſt blanc & foible, légérement acerbe & un peu acide, approche beaucoup des vins du Rhin. Celui de *Paris* (*vinum pariſinum*) a peu de ſaveur ; on n'en fait pas grand cas ; il ne porte guere l'eau ; il n'eſt bon que vieux ; il ſert communément de boiſſon aux perſonnes les moins aiſées : cependant on le donne rarement pur ; on le vend dans les tavernes, ſous un autre nom, mélangé & frelaté. BOISSONS.

Mais les vins du *Dauphiné*, du *Languedoc*, & de *Provence*, ſont bien ſupérieurs aux autres vins de France dont nous venons de parler. Parmi ceux du *Dauphiné*, on donne les plus grands éloges à celui qu'on appelle de l'*Hermitage* ; il a une légere couleur rouge ; il eſt un peu auſtere ; d'ailleurs il ne fait point de mal ; il eſt agréable à l'eſtomac, & eſt d'une ſaveur des plus exquiſes. On n'eſtime pas moins celui de *Côte-rotie*, ſi recherché des fins buveurs. Le *Languedoc* produit des vins qui ne ſont pas inférieurs aux précédents : le plus fameux eſt connu ſous le nom de vin de *Frontignan*, ſoit blanc ou muſcat ; il eſt fort & généreux ; il l'emporte peut-être ſur tous les vins de France. On ne célebre pas moins le vin de *Lunel*, dont il y a auſſi de deux ſortes, blanc & rouge, & qui poſſede les mêmes qualités ; ſans parler du vin de *Tavel*, ni d'une infinité d'autres produits dans des lieux obſcurs. La *Provence*, fertile en vignes excellentes, & de toute eſpece, fournit des vins forts & ardents, rouges, blancs, légérement colorés, jaunâtres & muſcats, qu'on doit toujours tremper ſi l'on ne veut pas qu'ils portent à la tête. Les meilleurs & les plus exquis, ſont les vins

Boissons.

de la *Marque* & de *Géménos*, proche de Toulon ; ceux de *Barbantane* & de *Caux*, proche d'Arles ; ceux de *Riès*, de *Roquevaire*, d'*Aubagne* & de *Cante-perdrix* ; les vins blancs de *Caſſis*, de *Marignane* & de *Canes* ; les vins muſcats de *S. Laurens*, de la *Ciotat* & de *Cuers* ; & beaucoup d'autres dont la ſaveur eſt très agréable, & qui rétabliſſent merveilleuſement les forces abattues, mais auxquels, par je ne ſçais quelle fatalité, on ne donne point les éloges qu'ils méritent. Ces vins l'emporteroient peut-être ſur tous ceux de France, & ſur d'autres ſi vantés d'ailleurs, ſi l'on pouvoit aiſément les tranſporter, & s'ils étoient de garde. C'eſt à deſſein que nous ne parlerons pas d'une infinité d'autres eſpeces de vins étrangers, le travail ſeroit trop long, & de peu d'utilité.

Le vin cuit (*carenum vel vinum decoctum*), très commun en Italie, en Languedoc & en Provence, ſe fait avec du moût de raiſins blancs, choiſis & bien mûrs, cuit juſqu'à la diminution de deux tiers, & écumé avec ſoin ; puis fortement agité tandis qu'il eſt chaud, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi. On garde ce vin dans des tonneaux ; il ſe conſerve très long-temps, & fournit une boiſſon très agréable, laquelle eſt extrêmement utile aux perſonnes foibles & convaleſcentes, & ne cauſe de mal à qui que ce ſoit, pourvu qu'on en boive à propos & avec modération. Si l'on emploie pour le préparer du moût de raiſins muſcats, il en réſulte un vin très exquis nommé *malvoiſie* : ce nom, ainſi que nous l'avons déja inſinué, eſt donné à différents vins étrangers fort vantés, auxquels ne ſont pas inférieurs les malvoiſies de Languedoc & de Pro-

vence, qui ſuivant certains gourmets n'ont point leurs ſemblables, & qui tranſportés à Paris y ſont débités par les marchands ſous les noms de différents vins étrangers. Boissons.

Pour ne pas être trop longs, nous ne parlerons pas des vins des Indes orientales & occidentales, qu'on prépare avec le ſuc de divers végétaux, & qui, ſi je ne me trompe, ne ſont jamais apportés en Europe. Mais il eſt bon de dire quelque choſe d'une infuſion vineuſe, autrefois fort célebre, & aujourd'hui peu uſitée, déſignée chez nous ſous le nom d'*hippocras* (*vinum hippocratum*). Pour le faire, on prend une once de cannelle bien concaſſée, un ſcrupule de noix muſcade, une livre de ſucre blanc; on met infuſer le tout pendant vingt quatre heures dans ſix livres d'excellent vin rouge ou blanc; après l'avoir filtré deux ou trois fois, on le conſerve pour l'uſage. Ce breuvage plaît à quelques-uns; il convient aux perſonnes foibles & aux convaleſcents; il rétablit les forces de l'eſtomac & aide à la digeſtion; cependant ſon uſage doit être interdit pour ceux qui ſe plaignent de chaleur d'entrailles; on ſçait que rien n'eſt ſi pernicieux pour eux que les choſes chaudes & les aromates.

L'EAU DE VIE OU L'ESPRIT DE VIN (*Aqua vitæ vel ſpiritus vini*), que le petit peuple nomme *brandevin*, ſe tire par la diſtillation, du vin, auſſi bien que de la biere, du pommé, du poiré, de l'hydromel vineux & d'autres liqueurs fermentées. On rend cette liqueur plus ſubtile par des diſtillations réitérées. Les anciens étoient ſi tempérants qu'ils ne buvoient point de vin & en modéroient la force avec de l'eau; aujourdhui afin de le boire plus pur, on a recours à l'art pour

BOISSONS.

lui ôter l'eau qu'il contient naturellement ; cependant cette liqueur très chaude & très pénétrante, dont l'uſage entraîne la perte & la deſtruction de la ſanté, fait les délices des payſans, des portefaix, des matelots & du bas peuple : mais les plus riches boivent différentes liqueurs ardentes dont la baſe eſt l'eau de vie, liqueurs pernicieuſes avec leſquelles on avale un poiſon très deſtructeur. L'eau de vie ordinaire, bue à propos, & à une doſe convenable, a pourtant ſon mérite, car elle fortifie l'eſtomac, diſſipe les vents, répare très promptement les eſprits épuiſés par la veille, par la faim & par toute autre cauſe : elle rétablit les forces, & s'oppoſe à l'infection de l'air. Néanmoins ſon uſage journalier & exceſſif devient très nuiſible ; car outre l'ivreſſe, la plus dangereuſe de toutes, elle éteint ſenſiblement la chaleur naturelle, affoiblit le ton de l'eſtomac, détruit l'appétit, deſſéche les organes & coagule les humeurs, à l'exception de l'urine & de la bile; d'où s'enſuivent la cachexie, les obſtructions, l'hydropiſie, les tremblements des membres, l'imbécillité, &c. L'eau de vie ne fait pas ſeulement la baſe des différentes liqueurs ſi vantés par les buveurs; elle ſert encore pour confire & pour conſerver toutes ſortes de fruits ; par le plus funeſte de tous les abus, elle eſt même fort ſouvent employée par les cuiſiniers.

LA BIERE (*Cereviſia*), eſt une liqueur faite avec l'orge, ou tout autre grain fromentacée, avec l'eau & le houblon ; & qui devient claire enſuite après une fermentation convenable : elle ſert de boiſſon au lieu de vin à différents peuples ſeptentrionaux chez leſquels il ne croît point

de vignes. On laiſſe macérer ces grains juſqu'à ce qu'ils ſe gonflent & commencent à germer ; on les met enſuite ſécher au ſoleil ou au four, afin de pouvoir les réduire en une farine groſſiere, qu'on fait cuire dans l'eau ; on paſſe la liqueur, & l'on remet la colature ſur le feu avec des fleurs de houblon ; on l'agite & on la coule de nouveau ; enfin, après avoir ajouté de la levure de biere, on la laiſſe fermenter ; lorſque la liqueur a dépoſé ſes feces, & eſt bien éclaircie, on l'enferme dans des tonneaux. Ainſi que le vin la biere enivre, ſi l'on en boit avec excès ; d'ailleurs elle n'eſt point mal-ſaine pour ceux qui y ſont accoutumés : les peuples qui n'ont point de vin & auxquels la biere en tient lieu, ſont ordinairement plus grands & plus forts que les autres hommes. Il n'eſt donc point douteux qu'elle ne nourriſſe beaucoup, qu'elle n'engraiſſe même : outre cela elle étanche la ſoif, porte au ſommeil, & paroît calmer l'ardeur du ſang ; de ſorte que des Médecins expérimentés en permettent l'uſage à ceux mêmes qui ont la fievre, pourvu cependant qu'elle ſoit limpide, d'une belle couleur, d'une ſaveur agréable, ni trop nouvelle ni trop vieille : elle n'eſt pourtant point exempte de danger, car elle cauſe ſouvent de flatuoſités ; elle gonfle le ventre & les hypochondres ; elle excite des tranchées ; elle paſſe difficilement ; elle fatigue l'eſtomac, agace les nerfs, attaque les reins & la veſſie ; procure une fauſſe gonorrhée, ſans parler des obſtructions & du calcul qu'elle favoriſe. Ces maux ſont principalement occaſionnés par la biere de mauvaiſe qualité, par celle qui eſt aigre & corrompue. Nous avons déja inſinué qu'il y avoit différentes manieres de préparer

Boissons.

la biere, d'où il réſulte qu'elle a différentes qualités, leſquelles dépendent auſſi du dégré d'ancienneté, du lieu, des eaux : la meilleure eſt celle qui ſe fait dans les pays ſeptentrionaux.

L'HYDROMEL VINEUX (*Hydromel vinoſum*); ainſi nommé, pour le diſtinguer de celui des boutiques, & qui ſe fait ſur le moment (on en a parlé dans la Matiere Médicale), n'eſt autre choſe que du miel diſſous dans de l'eau, dans la proportion qu'un œuf puiſſe ſe ſoutenir au-deſſus de la liqueur; après l'avoir fait cuire, écumer, puis fermenter, on l'enferme dans des tonneaux comme le vin. L'hydromel le plus eſtimé, differe peu du vin d'Eſpagne par ſa ſaveur; ainſi on ne doit pas être ſurpris que cette liqueur faſſe les délices des habitants de la Lithuanie, de la Pologne & de la Moſcovie; on la préfere même au vin, quelque généreux qu'il ſoit. On en prépare dans ces pays une ſi grande quantité, qu'on n'a preſque pas beſoin d'autre boiſſon. L'hydromel n'eſt pas mal-ſain, ſi l'on en boit avec modération & à propos; car il reveille l'appétit languiſſant, lâche le ventre : on dit même qu'il convient aux phthiſiques & à ceux qui ſont en conſomption. Lorſqu'il eſt nouveau cependant il cauſe des nauſées, & trouble le ventre; il enivre d'ailleurs auſſi bien que le vin & la biere.

LE CIDRE (*Pomaceum*) ſe prépare avec certaines pommes acides, à peine mangeables, ou cueillies avant leur parfaite maturité, écraſées & miſes enſuite ſous le preſſoir. On laiſſe fermenter ce ſuc ainſi exprimé, & dépoſer exactement ſes feces afin qu'il devienne clair & limpide. Il eſt potable lorſqu'il eſt doux avec un certain piquant ou ſtimulus; en cet état il eſt peu inférieur

au

au vin en saveur & en vertus. Suivant la qualité & la nature des pommes, & gardé un certain temps, mais pas trop, le cidre est plus ou moins estimé : celui qui est bien fait, sur-tout celui de Normandie peut se conserver, sans se gâter, pendant trois ou quatre ans : lorsqu'il est parvenu à un certain dégré de veillesse, il passe pour être fort généreux. Il enivre comme le vin, si on en prend outre mesure ; cette ivresse est de plus longue durée & plus dangereuse que toute autre. D'ailleurs le cidre ne cause point de mal ; car dans les lieux où il sert de boisson ordinaire, les hommes y sont sains, forts & ont une couleur vermeille ; il attaque moins le genre nerveux que le vin ; on dit même qu'il est utile aux mélancholiques & aux scorbutiques. Parmi les pommes destinées à faire le cidre, les meilleures sont celles qui ont des stries rougeâtres, bien qu'elles soient d'un goût désagréable, & qu'elles approchent beaucoup de la nature fait de pommes sauvages. En effet, le pommé fait de pommes acerbes se conserve plus long-temps, pourvu néanmoins qu'elles aient acquis une certaine maturité, autrement il s'aigrit : mais si l'on emploie des fruits d'été, & de ceux qui durent peu, le cidre qu'on en tire ne demeure pas long-temps dans sa vigueur, il se corrompt bien-tôt. BOISSONS.

LE POIRÉE (*Pyraceum*), est une liqueur vineuse, faite avec des poires acerbes, approchante du pommé ; elle passe pour être plus vineuse. On tire le suc des poires de la même maniere que celui des pommes ; on le laisse ensuite reposer & fermenter, jusqu'à ce que les feces soient tombées au fond du vase, & que la couleur soit devenue limpide & claire. On le porte ensuite

BOISSONS.

au cellier, ainſi que le vin & le pommé; mais au commencement de l'été le poiré perd ſa force & s'aigrit ordinairement; plus les poires qu'on emploie ſont acerbes, plus il ſe garde long-temps, mais auſſi moins il eſt bon. Le poiré approche un peu du vin blanc; cependant comme il eſt un peu plus doux, pluſieurs perſonnes ne s'en ſoucient point; ce qui fait qu'on abandonne aux plus pauvres cette boiſſon, avec laquelle ils s'enivrent ſouvent, comme avec le vin & les autres liqueurs fermentées. Le pommé & le poiré, toutes choſes égales d'ailleurs, paroiſſent cauſer moins de mal que le vin. Par la diſtillation on tire du poiré, de même que du pommé & de la biere, une liqueur chaude & très pénétrante, qui, comme nous l'avons déja remarqué, poſſéde à-peu-près les mêmes qualités que l'eau de vie ou l'eſprit de vin.

BOISSONS DOMESTIQUES.

LE THÉ (*Thea*). On connoît ſous ce nom, des feuilles un peu vertes ou brunes d'un arbriſſeau de la Chine & du Japon, qui, au rapport de PLUKENET, a l'apparence de l'Evonymus, & dont on trouve une excellente figure dans KOEMPFER. On torréfie ces feuilles dans un four, pour leur ôter, dit-on, leur qualité délétere. Tout le monde ſçait que vertes & roulées elles ſervent à préparer une boiſſon que quelques perſonnes trouvent fort agréable, & que d'autres vantent avec une ſorte d'enthouſiaſme, puiſque ſes vertus ne ſont guére ſenſibles, ſi ce n'eſt qu'elle contribue un peu à réchauffer la tête, & à diſ-

ſiper l'ivreſſe. Quant aux autres vertus qu'on lui donne, ne ſont elles pas plutôt dues à l'eau chaude ? Cependant ſon uſage immodéré affoiblit l'eſtomac, irrite les nerfs & cauſe le tremblement ; ce qui fait que quelques Médecins en proſcrivent l'uſage ; de ce nombre ſont KOEMPFER, TRILLER & TISSOT ; nous nous rangeons volontiers de leur côté. Il y a outre cela une grande quantité de plantes indigenes, telle que la véronique, la méliſſe, la ſauge, &c. avec leſquelles on peut préparer des boiſſons agréables & nullement dangereuſes. On verſe ſur une pincée environ de ces feuilles entieres, une livre d'eau chaude peu-à-peu ; on la boit chaude, après y avoir mis du ſucre ; quelques-uns, pour la rendre plus agréable y ajoutent du lait ; mais d'ailleurs elle n'a peut-être point d'autre ſaveur que celle qu'elle reçoit du ſucre.

LE CAFFÉ (*Caffetum*), eſt une graine aſſez épaiſſe, de figure ovale, qu'on nous apporte des deux Indes ; elle eſt double, & ſe trouve comme des noyaux dans une enveloppe ou fruit d'une eſpece de jaſmin de l'Inde, dont il eſt fait mention dans les Mémoires de l'Académie des Sciences. Tout le monde ſçait qu'avec ces grains torréfiés, à la doſe d'une once pour chaque livre d'eau, on prépare une boiſſon fort agréable & à laquelle on donne le même nom ; comme le vin on le diſtribue dans des lieux publics ; depuis un nombre d'années il eſt devenu parmi nous d'un uſage preſque général. Le caffé, qui tient le premier rang parmi les boiſſons qu'on prend chaudes, releve les forces, aide un peu à la digeſtion des aliments, ce qui le rend utile à ceux qui ont beaucoup mangé ; il diſſipe l'ivreſſe ; il excite

BOISSONS.

quelquefois le ventre, les urines & les régles On dit qu'il convient aux vieillards, à ceux qui ont beaucoup d'embonpoint, à ceux qui menent une vie ſédentaire, aux gens de lettres, à ceux qui ne boivent que de l'eau, aux pituiteux, à ceux qui ſont ſujets aux cararrhes & au vertige, à ceux enfin qui ſont trop portés au ſommeil. On prétend encore qu'il amortit les déſirs vénériens & qu'il prévient le rhachitis. Il eſt nuiſible aux jeunes gens, aux perſonnes maigres, aux bilieux, aux mélancholiques, aux ſcorbutiques & dans tous les cas d'hémorrhagie. Les femmes ſujettes à faire des fauſſes couches, les hyſtériques, celles qui ont des flueurs blanches doivent s'interdire l'uſage du caffé; il agace fortement les nerfs, empêche de dormir; excite chez quelques uns le tremblement, & la paralyſie; il cauſe des érésipeles, & d'autres éruptions cutanées. Quant à la maniere de préparer cette boiſſon, elle eſt très connue; il ſeroit inutile par conſéquent de nous y arrêter; mais il eſt à propos d'obſerver que ſi dans douze onces de cette infuſion réduites à trois; on mêle une égale quantité de ſuc de limons; on obtient un excellent fébrifuge, dont l'efficacité eſt prouvée par un grand nombre d'expériences: nous en avons parlé ailleurs. A tout ce qui vient d'être dit, il eſt bon d'ajouter que pluſieurs emploient à la maniere du caffé, le ſeigle, l'orge, les feves, &c. & que la boiſſon qu'on en prépare eſt agréable au goût, & approche aſſez de celle où entre le caffé. Il y en a qui font grand cas d'une boiſſon préparée avec les grains de caffé crus; en voici le procédé: Prenez un gros de caffé crud en poudre, qu'on mettra bouillir pendant un demi-quart d'heure dans huit onces d'eau;

après avoir couvert le vaſe on laiſſera repoſer la liqueur juſqu'à ce qu'elle ſoit claire & limpide ; on la boira alors chaude, peu-à-peu, comme le caffé ordinaire. Cette boiſſon, dont la ſaveur eſt très agréable, & d'une belle couleur citrine, favoriſe la digeſtion, dégage la tête, tempere l'âcreté de l'urine, & paſſe pour être utile dans la toux. BOISSONS.

LE CHOCOLAT (*Chocolatum*), qu'on peut mettre également, & parmi les aliments & parmi les boiſſons, eſt compoſé, comme chacun ſçait, de cacao torréfié, de vanille & de ſucre, bien broyés & bien mêlés. Perſonne n'ignore auſſi qu'on diſſout une once de cette maſſe dans ſix onces d'eau bouillante, & qu'on la remue fortement avec une ſpatule de bois d'une forme particuliere, juſqu'à ce qu'elle devienne écumeuſe : on a alors cette boiſſon appellée *chocolat*, qu'on prend chaude, & qui eſt très uſitée parmi nous ; au lieu d'eau on peut employer du lait de vache ou du lait d'amandes ; on y ajoute, ſi l'on veut, pour la rendre plus agréable, des aromates, comme du poivre, du girofle, de l'anis, de l'ambre gris, du muſc, &c... mais ces ingrédients communiquent ſouvent au chocolat des qualités nuiſibles ; il eſt plus ſain s'il eſt fait ſeulement avec le cacao & le ſucre, auxquels on aura ajouté un peu de vanille ; on donne à cette préparation plus ſimple le nom de *chocolat de ſanté* ; il eſt ſtomachique & pectoral. Nouveau, il eſt bon pour les vieillards, les perſonnes foibles & les convaleſcents, auſſi bien que pour ceux qui ſont exténués après un travail long & pénible ; il nourrit en effet ; il rétablit les forces, & favoriſe la digeſtion ; c'eſt avec raiſon qu'on le croit d'un ſecours certain contre la toux

BOISSONS.

& la phthiſie, à moins qu'il n'y ait trop d'aromats. Il eſt nuiſible aux hypochondriaques, aux gens de lettres & à ceux qui n'y ſont pas accoutumés : il eſt à craindre que ſon uſage trop long-temps continué ne cauſe des obſtructions au foie, ce que l'expérience ne prouve que trop. Si l'on en prend plus ſouvent qu'il ne faut, ou en trop grande quantité, quelqu'excellent qu'il ſoit, il peut exciter des nauſées & même le vomiſſement. On n'eſt pas aſſuré de la vertu des autres eſpeces de chocolat que chacun compoſe à ſa maniere. Nous avons fait mention, en parlant des chataignes, d'une ſorte de chocolat qui ſe prépare ſur le moment.

Pour ne pas tomber dans des répétitions inutiles, nous n'ajouterons rien à ce que nous avons dit dans la Matiere Médicale, au ſujet de l'orgeat, de l'amandé, de la limonade, &c. nous remarquerons ſeulement que ces boiſſons, très froides, ne ſont pas ſans danger, ſi l'on en prend avec excès, puiſqu'elles peuvent occaſionner la ſtupeur de l'eſtomac, d'où s'enſuit inſenſiblement la léſion de l'organe principal de la digeſtion : elles ſont cependant moins pernicieuſes, ſi on les prend peu-à peu ; la raiſon en eſt facile à ſaiſir. C'eſt à deſſein que nous ne nous arrêtons pas à rapporter pluſieurs autres ſortes d'aliments & de boiſſons très uſitées parmi certaines nations & inconnues chez nous, de peur de groſſir mal-à-propos notre ouvrage de choſes étrangeres, futiles ou inutiles.

FIN.

TABLE DES MATIERES.

A

ABLETTES, poiſſons, II, 498, 499.
Abricotier, II, 424.
Abſorbans, I, 442.
Abſinthe, I, 435.
Acacia commun & d'Egypte, I, 299.
Acanthe, II, 32.
Ache, II, 270, 405.
Acorus verus, I, 272.
Adiante, I, 568.
Adouciſſans internes, I, 23.
externes, II, 37.
Adſtringens internes, I, 282.
externes, II, 111.
Æthiops martial, I, 223.
minéral, I, 251.
Agaric de deux ſortes, I, 375. II, 118
Agneau : ſa chair, II, 449.
Agnus caſtus, I, 672.
Aigremoine, I, 82.
Aiguille, poiſſon, II, 494.
Ail, II, 345, 414, 519.
Alexiteres, I, 179.
Alkékenge, I, 490.
Alleluya, plante, I, 59.
Alliaire, I, 669.
Aloës de trois ſortes, I, 552.
lavé, I, 556.
Aloſe, II, 480.
Alouette, II, 472.
Aloyau, II, 447.
Aluine, *voyez* Abſinthe.
Alun, II, 120.
Amadou, *voyez* Agaric.
Amande, II, 434.
Amandée adouciſſante, I, 28.
béchique, I, 561.
Amandes douces & ameres, I 35.

Ambre gris, I, 692.
jaune, II, 188.
Ambroiſie, I, 405.
Ammi de Crete, I, 415.
Ammoniac, gomme, I, 239.
ſel, I, 116.
Amome en grappes, I, 412.
Analeptiques, I, 258.
Ananas, II, 445.
Anchois, II, 498.
Ancolie, II, 253.
Ane: ſa chair, II, 453.
Aneth, I, 414; II, 521.
Angélique, II, 254.
Anguille, II, 485.
Anis, I, 413; II, 521.
Anus: ſes remedes, II, 306.
Anodyns internes, I, 629.
externes, II, 49.
Anodyn minéral, I, 651.
anthelminthiques, I, 425.
Antimoine, I, 174.
Antimoine crud, I, 176.
diaphorétique, I, 178.
Anti-acides, I, 442.
Anti-dyſenteriques, I, 456.
Anti-émétiques, I, 326.
Anti-épileptiques, I, 654.
Anti-hectique de Poterius, I, 612.
Anti-hyſtériques, I, 654.
Anti-paralytiques, I, 681.
Anti-putrides internes, I, 47.
externes, II, 167.
Anti-ſcorbutiques, I, 139.
Anti-ſeptiques, I, 47, II, 167.
Antiſpaſmodiques, I, 654.
Apéritifs, I, 199.
Aphia, II, 498.
Apozeme: ce que c'eſt, I, 9.
adouciſſant, I, 30.
alexitere, I, 184.
analeptique, I, 263.
anti-dyſſentérique, I, 463.

Apozeme anti-putride, I, 54.
anti-ſcorbutique, I, 144.
anti-ſpaſmodique, I, 660.
apéritif, I, 206.
aſtringent, I, 289.
béchique, I, 563.
carminatif, I, 398.
cathartique, I, 356.
céphalique, I, 685.
dépuratif, I, 122.
diurétique doux, I, 486.
vif, I, 503.
emménagogue, I, 526.
fébrifuge, I, 99.
hépatique, I, 544.
pectoral inciſif, I, 600.
réſolutif, I, 600.
vulnéraire, I, 586.
purgatif, I, 356.
rafraîchiſſant, I, 54.
réſolutif, I, 309.
ſtomachique, I, 398.
ſtyptique, I, 289.
tempérant, I, 76.
vermifuge, I, 431.
vulnéraire, I, 309.
Arbouſier, II, 437.
Arcane corallin, I, 257.
Argent vif, II, 360.
Argentine, I, 108.
Ariſtoloche ronde & longue, I, 531.
Armoiſe, I, 668.
Arrête-bœuf, I, 508.
Arroche, II, 404.
Artichaut, II, 408.
Artifi, II, 417.
Aſperge, I, 508; II, 408.
Aſſa fœtida, II, 304.
Aſſoupiſſant, I, 629.
Aſtringents, I, 282; II, 111.
ext. II, 111, 218.
Aveine, *voyez* Avoine.
Avelines, II, 435.

Aune, II, 364.
Aunée, I, 270.
Avoine blanche & noire, I, 571; II, 392.
Aurado, II, 489.
Auriol, II, 473.
Aurone, I, 405; II, 524.
Aurueou, II, 489.
Auſen, poiſſon, II, 478.
Azerolier, II, 437.

B.

BAIN-MARIE, I, 11.
Bains, II, 3, 9.
pour la paralyſie, II, 353.
aromatiques, II, 8.
artificiels, II, 353.
chauds artificiels, II, *ibid.*
domeſtiques, II, 4.
émolients, II, 353.
froids, II, 5.
d'eau de mer, II, 8.
d'eau minérale chaude, II, 6.
de marc d'huile, II, 8.
de pieds, II, 9, 339.
de riviere, II, 5.
de ſable, II, 8.
de vapeurs, II, 325.
Baleine (blanc de), II, 44.
Barbotine, graine, I, 438.
Barbeau, II, 493.
Barbue, II, 490.
Bardane, I, 127.
Baſilic, onguent, II, 96.
plante, II, 131, 524.
Bas-ventre, ſes topiques, II, 275.
Batate d'Eſpagne, II, 420.
Baudroie, II, 491.
Baumes *naturels*
de Copahu, I, 320.
de Judée ou de la Mecque, I, 317.
du Canada, I, 514.
du Pérou, I, 319.

Baumes de Tolu, I, 320.
Baumes *officinaux*.
anti-apoplectique, II, 228.
d'Arceus, II, 96.
du commandeur, I, 422.
de Fioraventi, II, 107.
hypnotique, II, 228.
de Lucatel, I, 590.
nervin, II, 136.
de soufre anisé, I, 591.
térébenthiné, *ibid.*
tranquille, II, 58.
verd, II, 161.
universel, I, 422.
Baumes *magistraux*.
d'alun, II, 104.
du samaritain, II, 103.
Baume des jardins, II, 523.
vulnéraire externe, II, 103.
Baies de genièvre, I, 409.
de laurier, I, 408.
de nerprun, I, 370.
Bdellium, gomme, II, 305.
Bec de grue, *voyez* Herbe à Robert.
Bécasse, II, 465.
Bécassine, *ibid.*
Beccabunga, I, 150.
Béchiques, I, 556.
Bedouido, II, 472.
Been blanc, I, 688.
Bélier, II, 448.
Belladone, II, 75.
Bénédicte laxative, II, 329.
Benjoin, I, 608.
Benoite, I, 271.
Beque-figue, II, 471.
Berle, I, 150.
Bete, II, 403.
Beterave, *ibid.*
Bétoine, I, 689.
Beurre ordinaire, II, 41, 516.
de cacao, I, 413.
d'antimoine, II, 163.

Bézoard animal & minéral, I, 194.
occidentale, *ibid.*
Biche, II, 452.
Biere, I, 66, II, 550.
Bigarotier, eſpece de ceriſier, II, 422.
Bigarrade ou orange amere, II, 430.
Bijon, térebenthine, II, 79.
Bitume de Judée, II, 82.
Blanc de baleine, II, 44.
d'œuf, II, 206.
de plomb ou céruſe, II, 143.
Blanc-manger, I, 266.
Blanc-raiſin, onguent, II, 358.
Bled commun, II, 387.
barbu ou ſorgo, II, 394.
noir, ou de vache, II, 395.
ſarraſin ou fagopyrum, *ibid.*
de Turquie ou maïs, II, 393.
Bléreau : ſa chair, II, 454.
Bœuf : ſa chair, II, 447.
Blette, II, 404.
Bois de gaïac, I, 170.
de lentiſque, II, 250.
néphrétique, I, 491.
Boiſſons, II, 529.
Bogue, poiſſon, II, 498.
Bol, ce que c'eſt, I, 15.
d'Arménie, I, 475.
abſorbant, I, 448.
alexitere, I, 186.
analeptique, I, 268.
anodyn, I, 641.
aſtringent, I, 291.
anti-dyſſentérique, I, 464.
anti-ſpaſmodique, I, 662.
apéritif, I, 211.
utérin, I, 529.
calmant, I, 641.
céphalique, I, 687.
comprimant, I, 464.
cordial, I, 618.
dépurant, I, 125.
diaphorétique, I, 164.

Bol diurétique vif, I, 506.
émétique, I, 330.
emménagogue, I, 529.
fébrifuge, I, 103.
hépatique, I, 547.
hydragogue, I, 358.
inciſif, I, 236.
pectoral béchique, I, 565.
fondant, I, 602.
vulnéraire, I, 588.
purgatif, I, 358.
réſolutif, I, 311.
ſtomachique, I, 402.
ſtyptique, I, 291.
vermifuge, I, 432.
vulnéraire, I, 311.
Bon-henry, plante, II, 404.
Bonne-dame, plante, *ibid.*
Borax, I 246.
Bouc : ſa chair, II, 452.
ſes remedes, II, 237.
Boufron, poiſſon, II, 499.
Bougies, II, 298.
Bouillon-blanc, plante, II, 333.
Bouillon; ce que c'eſt, I, 10.
adouciſſant, I, 31, 36, 37.
analeptique, I, 264.
anti-ſcorbutique, I, 145.
anti-ſpaſmodique, I, 661.
apéritif, I, 206.
utérin, I, 527.
aſtringent, I, 290.
calmant, I, 36.
céphalique, I, 686.
dépurant, I, 123.
diaphorétique, I, 164.
diurétique dans les maladies chroniques, I, 505.
emménagogue, I, 527.
fébrifuge, I, 101.
fortifiant, I, 264.
hépatique, I, 346.
laxatif, I, 356.
pectoral béchique, I, 564.

Bouillon pectoral incisif, I, 601.
vulnéraire, I, 587.
purgatif, I, 356.
rafraîchissant, I, 36, 55.
résolutif, I, 309.
stomachique, I, 398.
styptique, I, 290.
sudorifique, I, 164.
tempérant, I, 77.
vulnéraire, I, 309.
Boule de mars, II, 109.
Bouquetin (sang de), I, 609.
Bourdelais, raisin, II, 440.
Bourgene, arbre, II, 354.
Bourgepine ou nerprun, II, 370.
Bourrache, I, 81.
Bourse à berger, I, 295.
Bouscallo, II, 471.
Brandevin ou eau-de-vie, II, 549.
Brame, poisson, II, 485, 489.
Brancursine, II, 32.
Brebis, II, 449.
Brignoles, II, 423.
Brochet, II, 483.
Brocoli, II, 403.
Brunelle, I, 315.
Bryone, I, 216.
Buffle : sa chair, II, 448.
Bugle, I, 314.
Bugloſſe, I, 168.
Buis, I, 173.

C.

Cabaret, plante, I, 331.
Cacao, I, 412.
Cachou, I, 474.
Cadmie ou pierre calaminaire, II, 142.
ou tuthie, II, 210.
Caffé, II, 555.
Cagareou, poisson, II, 498.
Caille, oiseau, II, 470.
Caillé ou lait caillé, II, 532.

Caille-lait, herbe, I, 671.
Calament, herbe, I, 689; II, 524.
Calamine, pierre, II, 142.
Calamus aromaticus, I, 272.
Calandro, II, 472.
Calebaſſe, II, 411.
Callac, (tiſane de), I, 136.
Calmar, poiſſon, II, 500.
Calmans anodyns, I, 629.
anti-ſpaſmodiques, I, 654.
deſſicatifs, II, 198.
déterſifs, *ibid.*
ophtalmiques, II, 197,
répercuſſifs, *ibid.*
réſolutifs, *ibid.*
ſpécifiques, II, 198.
Camomille, II, 329,
Camphre, I, 643.
Camphrée, I, 605.
Canard, II, 466.
ſauvage, II, *ibid.*
Canari, oiſeau, II, 475.
Cannelle ordinaire, I, 279, II, 507.
blanche, I, 691.
Cantharides, II, 159.
Cantheno, *poiſſon*, II, 494.
Capillaires, herbes, I, 85.
Capillaire blanc, ou filicula, *ibid.*
Capillaire de Montpellier, ou adiantum, I, 568.
commun ou filicula, I, 85.
de Canada ou adiantum, I, 568.
Caprier, I, 215; II, 524.
Cardamome, I, 277.
Cardons, II, 408.
Carline, I, 129.
Carminatif, I, 390.
Carote, II, 416.
Carouge, I, 574, II, 439.
Carpe, II, 484.
Cartame, I, 368.
Caſcarille, I, 114.
Carvi, I, 416, II, 522.
Caſſave de l'Amérique, II, 389.

Caſſe, I, 371.
Caſſia lignea, I, 280.
Caſſis, I, 61.
Caſtoreum, I, 674.
Cataplaſme: ce que c'eſt, II, 12.
anodyn, II, 53.
ophtalmique, II, 204.
aſtringent, II, 115.
anti apoplectique, II, 183.
anti-putride, II, 171.
anti-pſorique, II, 349.
anti-pleurétique, II, 263.
anti-ſeptique, II, 171.
anti ſeptique pour les parties génitales, II, 297.
cathérétique, II, 154.
digeſtif, II, 89.
diſcuſſif, II, 68.
diurétique, II, 283.
émollient, II, 28.
pour l'eſquinancie, II, 261.
pour étouffer le lait, II, 269.
pour les entorſes, II, 339.
pour la goutte ſciatique, *ibid.*
purgatif, II, 284.
répercuſſif pour le ſcrotum, II, 296.
réſolutif, II, 68.
ophtalmique, II, 204.
pour le ſcrotum, II, 296.
pour les mammelles, II, 269.
ſédatif ou calmant, II, 184.
vermifuge, II, 282.
Catapuce, I, 369.
Catesbi (louanges de), I, 114.
Cathartiques, I, 341.
Cathérétiques, II, 147.
Catholicon, électuaire, I, 386.
Cavillo, poiſſon, II, 493.
Cauquillado, II, 472.
Cautere, II, 21, 23.
actuel, II, 22, 148.
Cédrat, II, 431.
Celeri, II, 405.
Cendres gravelées, II, 166.

Cendres de ſarment de vigne, II, 343.
Centaurée (petite), I, 108.
Centinode, I, 295.
Céphaliques, I, 681.
Cérat adouciſſant magiſtral, II, 40.
aſtringent magiſtral, II, 116.
blanc de Galien, II, 48.
de pierre calaminaire, II, 145.
de Saturne, II, 104.
Cercifi, I, 186; II, 417.
Cerf, II, 452.
Cerfeuil, I, 406; II, 523.
Ceriſes, II, 422.
Cerneaux, II, 434.
Céruſe, II, 143.
Ceterac, I, 552.
Cévadille, II, 359.
Chacril, I, 114.
Chameau; ſa chair, II, 453.
Chamois; ſa chair, II, 452.
Champignons, II, 525.
Chanvre; ſon huile, II, 35.
Chapon, II, 459.
Charbon de terre, II, 82.
Chardon, II, 408.
bénit, I, 168.
roland, I, 214.
Chardonneret, oiſeau, II, 474.
Charvi, II, 522.
Chaſſelas, raiſin, II, 440.
Chataignier, II, 432.
Chataigne de mer, II, 502.
Chat; ſa chair, II, 453.
Chauſſe-trape, I, 509.
Chaux, II, 341.
Chelidoine, II, 355.
Chervi ou racine ſucrée, II, 418.
Cheval; ſa chair, II, 453.
Chevre, II, 452.
Chevrette de mer, II, 501.
Chevreuil & chevrette, II, 452.
Chicorée, I, 80; II, 400.
ſauvage, I, 80.

Chien ; ſa chair, II, 453.
de mer, II, 479.
Chiendent, plante, I, 79.
Chipardris, oiſeau, II, 471.
Chocolat, II, 557.
Chou, II, 402.
rouge pommé, I, 567, II, 402.
marin ou ſoldanelle, I, 367.
Chou-fleur, II, 402.
Ciboule, II, 520.
Cidre, I, 62, II, 552.
Cigogne, II, 475.
Ciguë, remede, II, 73.
Cimolée, terre des couteliers, II, 302.
Cinnabre naturel & artificiel, I, 253.
d'antimoine, I, 254.
Cinogloſſe, II, 106.
Cire à cacheter, II, 253.
Ciroene, emplâtre, II, 85.
Citronelle ou méliſſe, I, 669, II, 524.
Citronier, I, 63 ; II, 430.
Citrouille, II, 411.
Civette, I, 674.
Clavelado, II, 482.
Clauviſſos, II, 503.
Clyſtere, II, 16.
adouciſſant, II, 312.
anodyn, II, 316.
aſtringent, *ibid.*
anti-hyſtérique, II, 321.
ſeptique, II, 318.
carminatif, II, 315.
déterſif, II, 317.
émolient, II, 313.
fébrifuge, II, 322.
laxatif, II, 314.
nourriſſant, II, 322.
pour les accès de néphrétique, II, 321.
la colique minérale & végétale, II, 320.
le teneſme ou les épreintes, II, 319.
rafraîchiſſant, II, 312.
ſtimulant, II, 318.
vermifuge, II, 320.

Cloportes, I, 218.
Clou de girofle, I, 410; II, 508.
Cochenille, I, 515.
Cochléaria, I, 148; II, 254.
Cochon; ſa chair, II, 450.
de lait, *ibid.*
Cocq commun, II, 458.
d'inde, II, 460.
Coignaſſier, I, 471, II, 428.
Collyre, ce que c'eſt, II, 14.
Collyres *officinaux.*
de Charras, II, 212.
de Lanfranc, II, 107.
Collyres *magiſtraux.*
adouciſſant, II, 198.
deſſicatif & déterſif, II, 201.
diſcuſſif, II, 200.
répercuſſif, II, 198.
réſolutif, II, 200.
Coloquinte, I, 374.
Concombre des jardins, II, 410.
ſauvage, II, 265.
Confection alkermes. I, 624.
d'hyacinthe, I, *ibid.*
Hamec, I, 386.
Conſoude (grande), I, 293.
Contrayerva (racine de), I, 187.
Contre-vers, I, 425.
Coq, II, 458.
d'inde, II, 460.
Coquelicot, I, 570.
Coqueret, I, 490.
Coquillages, I, 454.
Corail, I, 450.
Coraline, I, 439.
Cordiaux, I, 614.
Coriandre, I, 415; II, 521.
Cormier, I, 469; II, 436.
Corne de cerf, I, 193.
préparée, I, 453.
plante, II, 117, 407.
pied d'élan, I, 675.
Cornichons, II, 410, 525.

Cornouiller, I, 471 ; II, 437.
Coronopus hortenſis, II, 117, 407.
Coſmétiques, II, 180.
Coſtus arabique, I, 273.
Coucou, II, 473.
Couleuvre, I, 132.
Couleuvrée ou bryone, I, 516.
Coulis des cuiſines, II, 379, 316.
Couperoſe blanche, II, 210.
Couronne impériale, II, 30.
Courge, II, 411.
Cram, eſpece de raifort, I, 146 ; II, 418.
Crâne, remede, I, 675.
Crapaud, remede, I, 517.
Craie, I, 452.
Crême : ce que c'eſt, I, 11.
adouciſſante, I, 31.
analeptique, I, 266.
de lait, II, 532.
de pain, I, 266.
de riz & d'orge, I, 32.
de tartre, I, 90.
Creſſon alénois, II, 222, 406.
d'eau, I, 149, II 406.
Cryſtal minéral, I, 652.
Cubebes, I, 413.
Cumin, I, 416.
Curage ou perſicaria, I, 238.
Cuſcute, I, 130.
Cynogloſſe, II, 106.
Cygne, II, 468.

D.

Daim, II, 452.
Dattes, I, 573 ; II, 431.
de mer, II, 503.
Darnagas, II, 474.
Daucus de crête, I, 416.
Dauphin, II, 477.
Décoction : ce que c'eſt, I, 10.
abſorbante, I, 447.
anti dyſſentérique, I, 460.
béchique, I, 562.

Décoction blanche, I, 286.
diaphorétique, I, 162.
émétique, I, 327.
purgative, I, 347.
sudorifique, I, 163.
vomitive, I, 327.
vulnéraire externe, II, 102.
Délayants, I, 23.
Demi-bain, II, 9, 352.
Dent de lion, I, 81.
Dentelaire, II, 157.
Dépilatoire, II, 351.
Dépurants, I, 118.
Desiccatifs, II, 137.
Déterſifs internes, I, 304.
externes, II, 98.
Diacode ou ſyrop de pavot, II, 646.
Diagrede, I, 377.
Diapalme, emplâtre, II, 146.
Diaphénic, II, 328.
Diaphorétiques, I, 156.
Diaphorétique minéral, I, 178.
Diaprun, I, 385.
Diaſcordium, I, 478.
Dictame blanc, ou fraxinelle, I, 668.
de crete, I, 276.
Digeſtifs, II, 86.
Diſcuſſifs, II, 61.
Diurétiques dans les maladies aiguës, I, 480.
dans les chroniques, I, 496.
externes, II, 283.
Dompte-venin, I, 187.
Dorade, poiſſon, II, 489.
Dorado, II, *ibid.*
Dorée, poiſſon, II, 494.
Doſes, maniere de les déterminer, I, 6.
leur tableau, I, 19.
Douche, II, 9.
Dourmillouſo, poiſſon, II, 483.

E.

Eau commune, II, 529.

Eau distillée, I, 44.
Eaux *minérales froides*, I, 67.
de Boulogne, I, 538.
de Cransac, I, 417.
de Forges, I, 536.
de Meine, I, 69.
de Miers, I, 379.
de Monfrein, I, 69.
de Passy, I, 417.
de Provins, I, 537.
de Sainte-Reine, I, 69.
de Sedlitz, I, 379.
de Seltz, I, 132.
de Spa, I, 133.
de Vals, I, 68.
de Vesoul, I, 70.
d'Yousset, I, 134.
Eaux *thermales*, I, 242.
d'Aix en Provence, I, 538.
la Chapelle, I, 244.
de S. Amant, I, 134.
de Bagnieres, II, 81.
de Bagnols, II, 358.
de Barège, I, 243.
de Balaruc, I, 418.
de Bones, I, 610.
de Bourbon l'Archambaut, I, 554.
Lanci, I, 115.
de Bourbonne, I, 135.
de Coterets, I, 420.
de Dax, II, 134.
de Digne, I, 245.
de Luxeuil, I, 692.
du Mont d'Or, I, 610.
de la Motte, I, 380.
de Plombiere, I, 419.
de Vichi, I, 219.
Eaux *officinales*.
de chaux, II, 341.
de cannelle, I, 625.
des carmes, I, 675.
divine, cordiale, I, 626.
de Fernel, détersive, II, 110.

Eaux impériale, I, 626.
de Luce, II, 226.
de lys, I, 578.
de fleur d'orange, I, 153.
de frai de grenouilles, II, 45.
mercurielle ou eſcarotique, II, 162.
des trois noix, I, 192.
ophthalmique, II, 209.
phagedenique, II, 163.
de Rabel, I, 301.
de la reine de Hongrie, II, 229.
de roſes, I, 368.
ſtiptique, II, 224.
theriacale, I, 626.
de vie, I, 621; II, 549.
vulnéraire, II, 85.
Eaux *magiſtrales*.
acidule, I, 51.
aſtringente, II, 220.
alumineuſe, II, 114, 122.
anti ſpaſmodique ou camphrée, I, 657.
camphrée, I, 657.
cathérétique, I, 153.
déterſive pour la bouche, II, 246.
de goudron, I, 400, 420.
de riz, d'orge, &c. I, 28, 459.
diurétique doux, I, 483.
émétique, I, 327.
ferrée, I, 204.
hépatique, I, 543.
mercurielle vermifuge, I, 428.
minérale purgative, I, 348.
artificielle, I, 205.
nitrée, I, 51.
de poulet, de veau, &c. I, 27, 36, 637.
de rhubarbe, I, 204, 348.
ſucrée, I, 28.
vermifuge, I, 428.
de vie allemande, I, 351.
vitriolique, II, 114.
Ecaille d'huitre, I, 450.
Ecailles préparées, I, 454.
Echalotte, II, 520.

Eclaire, II, 355.
Ecorce de grenade, I, 470.
de Winter, I, 691.
Ecreviſſe de mer, II, 500.
de riviere, I, 131; II. 500.
Ecureuil, ſa chair, II, 454.
Ecuſſon, II, 11.
Eglantier, I, 60.
Elan, ſon pied, I, 675.
Elaterium, I, 384.
Electuaire lénitif, I, 386.
de bayes de laurier, I, 677.
diaphœnic, II, 328.
Elemi, gomme, II, 96.
Elixir de Garus, I, 423.
de propriété, I, 679.
de Stougton, I, 423.
Ellébore noir, I, 332.
blanc, II, 222.
Emberſia, II, 475.
Embrocation: ce que c'eſt, II, 9.
réſolutive, II, 66.
anti-ſcorbutique, II, 352.
Emétiques, I, 323.
Emménagogues, I, 521.
Emolliens, II, 25.
Empereur, poiſſon, II, 477.
Emplâtre de l'abbé de Graſſe, II, 48.
de Bétoine, II, 190.
de blanc de baleine, II, 275.
de céruſe, II, 145.
de cigüe, II, 83.
de ciroen, II, 85.
contre la goutte, II; 344.
de diabotanum; II, 84.
de diachylon, II, 97.
de diapalme, II, 146.
divin, II, 108.
épipaſtique, II, 161.
de grenouilles, II, 301.
de manus dei, II, 85.
melilot, II, 37.
de minium, II, 273.

Emplâtre de mucilage, II, 36.
de Nuremberg, II, 146.
odontalgique, II, 193,
du prieur de Cabrieres, II, 290.
ſavoneux, II, 341.
ſtomachique, II, 285.
ſtyptique, II, 136.
de tachenius, II, 344.

Magiſtraux externes.

Emplâtre adouciſſant, II, 40.
anti-hyſtérique, II, 285.
cathérétique, II, 156.
contre la teigne, II, 185.
deſſicatif, II, 141.
digeſtif, II, 92.
diſcuſſif, II, 70.
émolliens, II, 30.
maturatif, II, 92.
odontalgique, II, 184.
réſolutif pour les mammelles, II, 270.
ſtomachique, II, 282.
vermifuge, *ibid.*
Emulſion : ce que c'eſt, I, 13.
abſorbante, I, 447.
adouciſſante, I, 30.
alexitere, I, 183.
analeptique, I, 263.
anodyne, I, 638.
aſtringente, I, 288.
béchique, I, 561.
carminative, I, 397.
cathartique, I, 351.
diaphorétique, I, 162.
diurétique doux, I, 485.
fébrifuge, I, 98.
purgative, I, 351.
rafraîchiſſante, I, 53.
ſtomachique, I, 397.
ſtyptique, I, 288.
ſudorifique, I, 162.
Encens, II, 189.

Enchois, II, 498.
Endive, II, 400.
Epeautre, II, 392.
Eperlan, poiſſon, II, 497.
Epices, II, 379.
Epinars, II, 401.
Epine-vinette, I, 583; II, 444.
Epithême: ce que c'eſt, II, 11.
aſtringent, II, 114.
cathérétique, II, 153.
ſédatif, II, 184.
ſtomachique, II, 279.
Epithyme, I, 130.
Eponge d'églantier, I, 60.
Epurge, I, 369.
Ergot, ſorte de ſeigle, II, 78.
Errhines, II, 215.
Ers, plante, II, 93, 399.
Eſcargot, II, 503.
Eſpadon, poiſſon, II, 477.
Eſpeautre, II, 392.
Eſprit céphalique, pour le nez, II, 220.
de cochléaria, II, 254.
de fleurs de ſureau, II, 86.
de genievre, I, 281.
de mindérer, I, 518.
de nitre dulcifié, I, 72.
de ſel, II, 177.
de ſel ammoniac, II, 225.
ammoniac ſuccíné, II, 226.
dulcifié, I, 72.
de ſoufre, I, 70.
de ſuccin, I, 518.
de thérébentine, II, 178.
de vin, II, 549.
camphré, II, 175.
de vitriol, II, 71.
volatil de corne de cerf, I, 696.
de viperes, I, 198.
Eſquine, I, 165.
Eſſence d'écorce de citron, I, 424.
anti-hyſtérique, I, 679.
de girofle, II, 257.

Eſſence de thym, II, 258.
de gayac, II, 258.
Eſtomachiques, I, 390.
Eſtragon, I, 407; II, 519.
Eſturgeon, II, 476.
Eſule, I, 361.
Ether vitriolique, II, 191.
Etourneau, II, 471.
Etuves, II, 7.
Eupatoire d'Avicenne, I, 550.
de Meſvé, *ibid.*
des Grecs, I, 82.
Euphorbe, II, 158.
Euphraiſe, II, 213.
Extrait de geniévre, I, 409.
de mars, I, 224.
d'opium ou de Laudanum, I, 648.
de ciguë, de Storck, II, 174.
Extrémités; leurs remedes, II, 334.

F.

Faisan, II, 461.
de montagne, II, 462.
de mer, II, 481.
Faon, II, 452.
Farlouſe, II, 472.
Favouillo, II, 501.
Fébrifuges, I, 94.
Fecules, I, 217, 238; II, 222.
Fenouil, II, 213, 522.
Fenugrec, II, 78.
Fer ou mars, I, 220.
Féve de marais, II, 92, 398.
Filipendule, I, 510.
Figues, II, 421.
graſſes, II, 93.
Flamand, oiſeau. II, 475.
Fleur de muſcade, I, 191.
de benjoin, I, 612.
martiale de ſel ammoniac, I, 230.
de ſoufre, I, 592.
Flions; coquilles, II, 503.

Fomentation : ce que c'eſt, II, 10.
adouciſſante, & fumigation, II, 324.
anodyn, II, 52.
anti-putride, II, 170.
anti-ſeptique, *ibid.*
aſtringente, II, 115.
& bains de vapeurs, II, 325.
contre la timpanyte, II, 284.
digeſtive, II, 89.
diſcuſſive, II, 66.
émolliente, II, 27, 283.
fortifiante, II, 128.
pour les démangeaiſons, II, 348.
pour les enflures œdématiques, II, 338.
pour les entorſes, *ibid.*
pour la goutte, II, 339.
pour les panaris, II, 337.
pour les tumeurs blanches, II, 338.
rafraîchiſſante, II, 284.
réſolutive, II, 66.
pour le ſcrotum, II, 295.
ſtomachique, II, 279.
Fondant, II, 61.
Fortifians, II, 125.
Fougere, I, 434.
Foulque, II, 468.
Foye ; ſes remedes, I, 540.
des animaux, aliment, II, 455.
d'antimoine, I, 339.
Frai de grenouille, II, 45.
Fraiſier, I, 57 ; II, 441.
Framboiſes, II, 442.
Francolin, II, 462.
Francoule, *ibid.*
Frauco, II, 468.
Fraxinelle, I, 668.
Frêne, II, 233.
Fromage, II, 532.
à la crême, *ibid.*
Froment, II, 33, 387.
Fumeterre, I, 129.
Fumigation, II, 3.
fortifiante, II, 129.

Fumigation mercurielle, II, 352.
réſolutive, II, 71.
pour le ſcrotum, II, 296.
pour la chûte de l'anus & du boyau, II, 325.

G.

Gage, oiſeau, II, 469.
Galanga, I, 188.
Galbanum, II, 303.
Galino, poiſſon, II, 493.
Galineto, poiſſon, II, 497.
Galle (noix de), I, 298.
Garance, I, 215.
Gargariſme : ce que c'eſt, II, 15.
adouciſſant & émollient, II, 242.
aſtringent, II, 243.
déterſif, II, 244.
pour les dents, II, 246.
rafaîchiſſant, II, 242.
répercuſſif, *ibid.*
réſolutif, II, 243.
Garou, arbriſſeau, II, 157.
Gayac, bois, I, 170; II, 258.
Geai, II, 469.
Gelée : ce que c'eſt, I, 11.
adouciſſante, I, 32.
analeptique, I, 265.
anti-diſſentérique, I, 463.
rafraîchiſſante, I, 56.
Gelinote des bois, II, 463.
Genet, I, 512.
Genepi, eſpece d'abſinthe, I, 436.
Geniévre, I, 409.
Gentiane, I, 106.
Germandrée, I, 109.
Geroflées, I, 410; II; 257, 508.
Gingembre, I, 280; II, 507.
Ginſeng, I, 273.
Glands bons à manger, II, 432.
Glayeul, II, 221.
Glouteron, I, 127.
Glu, I, 673.
Gobelet émétique, I, 177.

Gomme adragant, I, 575.
ammoniac, I, 239.
arabique, II, 248.
elémi, II, 96.
gutte, I, 378.
laque, II, 253.
tacamahaca, II, 192.
Goudron, II, 95.
Gorge-rouge, oiſeau, II, 472.
Goujon, poiſſon, II, 496.
gouttes d'Angleterre, I, 694.
anodynes d'Hoffman, I, 651.
de Sydenham, I, 650.
du général la Mothe, I, 695.
Graine barbotine, I, 438.
d'écarlate, I, 622.
de lin, I, 35.
de paradis, I, 277.
de perroquet, I, 368.
Grains de vie, I, 388.
Graïo, oiſeau, II, 469.
Graiſſes, II, 42.
Grandoulo, oiſeau, II, 462.
Grand raifort, I, 146; II, 418.
Grande conſoude, I, 293.
Grande éclaire, II, 355.
Gratecul, I, 60.
Gratiole, II, 328.
Grenade, I, 470; II, 429.
Grenouille, I, 373; II, 504.
Griotier, II, 422.
Grive, II, 470.
Groſeilles rouges, I, 60; II, 443.
blanches ou perlées, II, 443.
Gruau, I, 86; II, 393.
Grue, oiſeau, II, 475.
Gui de chêne, I, 672.
Guimauve, I, 32.

H.

Hareng, II, 496.
Haricot, II, 397.

Hellebore blanc, II, 222.
Hématite, pierre, II, 123.
Hépatique, plante, I, 551.
Hépatiques, remedes, I, 540.
Herbe aux chantres, I, 606.
aux chats, I, 533.
aux cuillers, I, 148.
dorée, I, 552.
à pauvre homme, II, 328.
aux poux, II, 359.
aux puces, I, 570.
à Robert, II, 263.
vulnéraires, I, 316.
Hériſſon de terre, II, 454.
Hermodactes, I, 365.
Herniole, I, 488.
Héron, oiſeau, II, 465.
Hêtre, II, 439.
Hirondelle, II, 474.
ſon nid, II, 265.
Hippocras, II, 549.
Homar, poiſſon, II, 500.
Houblon, I, 549.
Houx petit, I, 214.
Huile d'amandes douces, I, 46.
ameres, II, 236.
de ben, I, 689.
de buis, I, 173.
de camomille, II, 36.
de camphre, II, 179.
eſſentielle de canelle, I, 628.
de chanvre, II, 35.
de fourmis, II, 286.
de gaïac, II, 258.
de genievre, I, 322.
de girofle, II, 257.
de juſquiame, II, 264.
de lavande, I, 694.
de laurier, II, 236.
de lin, II, 46.
de lis, II, 35.
de millepertuis, II, 106.
de Myrthe par défaillance, II, 178.

Huile de noix, II, 94.
d'œufs, II, 46.
d'olives, II, 34, 515.
de pétrole, II, 288.
de petit chiens, II, 135.
de rhue, II, 302.
roſat, II, 83.
de ſafran, II, 289.
de ſcorpion, II, 286.
de ſuccin, II, 303.
de tartre par défaillance, II, 356.
de térébenthine, II, 178.
de thim, II, 258.
de vers de terre, II, 266.
de vitriol, I, 71.
Huitres, II, 502.
Hupe, oiſeau, II, 473, 475.
Hydragogues, I, 342.
Hydromel, I, 577.
vineux, II, 552.
pectoral béchique, I, 559.
inciſif, I, 596.
vulnéraire, I, 585.
purgatif, I, 347.
Hypnotiques, I, 629.
Hypociſte, I, 474.
Hyſope, I, 606, II, 524.
Hyſtériques, remedes, I, 654.

I.

Jalap, I, 363.
Jambons, II, 449.
Jaune d'œuf, II, 206.
Impératoire, I, 147.
Inciſifs, remedes, I, 230.
Infuſion : ce que c'eſt, I, 9.
anti-diſſentérique, I, 460.
anti-ſcorbutique, I, 143.
carminative, I, 397.
dépurative, I, 121.
ſtomachique, I, 397.
vermifuge, I, 430.

Injection adouciſſante, II, 231.
aſtringente pour la matrice, II, 300.
calmante pour la matrice, II, 299.
contre la ſurdité, II, 232.
déterſive, II, 220.
pour la matrice, II, 299.
pour les oreilles, II, 231.
pour l'urethre, II, 297.
Joubarbe, II, 191.
Ipecacuanha, I, 333.
Iris commune, II, 221.
de Florence, II, 173.
Ivette, herbe, II, 344.
Jujubes, I, 574; II, 432.
Julep: ce que c'eſt, I, 13.
alexitere, I, 183.
anodins, I, 638.
anti-diſſentérique, I, 461.
anti-épileptique, I, 658.
anti-ſpaſmodique, *ibid.*
béchique, I, 560.
céphalique, I, 684.
cordial, I, 617.
diurétique doux, I, 484.
pectoral vulnéraire, I, 586.
inciſif, I, 597.
rafraîchiſſant, I, 52.
tempérant, I, 76.
Ivoire, I, 174.
Juſquiame, II, 264.

K.

Kali ou ſoude, I, 242.
Karabé ou ambre jaune, II, 188.
Kermès ou graine d'écarlate, I, 622.
minéral, I, 337.
Kynorrhodon, I, 60.

L.

Labdanum, I, 133.
Lacque, gomme, II, 253.

Laie, II, 451.
Laine graſſe, II, 265.
Lait : ce que c'eſt, I, 37 ; II, 531.
caillé, II, 352.
de femme, I, 42.
d'aneſſe & de jument, *ibid.*
de chevre, *ibid.*
de vache, I, 43.
de brebis, *ibid.*
de poule, II, 206.
virginal, II, 195.
Laitue, I, 58 ; II, 399.
pommée, I, 58.
romaine, *ibid.*
Lamantin, poiſſon, II, 478.
Lamproie, II, 486.
Langue de cerf, plante, I, 548.
de chien, plante, II, 106.
Langouſtre, II, 501.
Lapin, II, 451.
Lavande, I, 690.
Laudanum, I, 648.
liquide, I, 650.
Lauréole, I, 371.
Laurier, I, 408 ; II, 524.
ceriſe, I, 409.
royal, *ibid.*
Laxatifs, I, 341.
Laye ; ſa chair, II, 451.
Lénitif, électuaire, I, 386.
Lentille, II, 397.
Lentiſque, II, 250.
Leſſive diurétique vif, I, 504.
Lierre terreſtre, I, 588.
Liévre, II, 451.
Lilium de Paracelſe, I, 627.
Limaçon, II, 192, 503.
Limande, II, 495.
Limaille de fer, I, 221.
Limon, I, 62 ; II, 514.
Limonade, II, 514.
Lin, plante, I, 35.
Linaire, II, 333.

Lingoumbaou, écreviſſe, II, 500.
Linimens : ce que c'eſt, II, 12.
adouciſſant, II, 40, 284.
pour l'anus, II, 325.
anodyn, II, 54.
anti pleurétique, II, 262.
anti-pſorique, II, 349.
anti-putride, II, 172.
anti-ſeptique, *ibid.*
aſtringent, I, 116.
cathérétique, II, 155.
contre la teigne, II, 185.
contre l'eſquinancie, II, 246, 261.
deſſicatifs, II, 140.
diſcuſſifs, II, 70.
diurétiques, II, 283.
émolliens, II, 30.
pour le nez, II, 210.
fortifians, II, 129.
pour la gangrenne, II, 247.
pour la chûte du boyau, II, 326.
pour la goutte, II, 339.
pour étouffer le lait, II, 269.
pour les aphtes, II, 247.
pour les engelures, II, 337.
pour les chancres de la verge, II, 297.
purgatifs, II, 284.
réſolutifs, II, 70.
vermifuges, II, 282.
Linotte, oiſeau, II, 474.
Liqueur anodyne minérale, I, 651.
Liquidambar, II, 94.
Litharge, II, 143.
Loche, poiſſon, II, 497, 499.
Longo-lengo, oiſeau, II, 473.
Looch : ce que c'eſt, I, 14.
anti-putride, I, 53.
aſtringent, I, 288.
cathartique, I, 351.
pectoral béchique, I, 562.
inciſif, I, 598.
vulnéraire, I, 586.
purgatif, I, 361.

Looch, rafraîchiſſant, I, 53.
réſolutif, I, 309.
ſtyptique, I, 288.
vulnéraire, I, 309.
Lotion : ce que c'eſt, II, 11.
adouciſſante, II, 39.
anodyne, II, 52.
anti-putride, II, 170.
anti-ſeptique, *ibid.*
deſſicative, II, 140.
diſcuſſive, II, 66.
fortifiante, II, 128.
pour les engelures, II, 337.
réſolutive, II, 66.
Loup marin, II, 487.
Lupin, II, 79.
Lys, I, 578.
des vallées, I, 671.

M.

MACARON, II, 435.
Mache, II, 407.
Macis, I, 191 ; II, 509.
Macreuſe, II, 469.
Magiſtere de ſoufre, I, 592.
Magnéſie blanche, I, 454.
Maigre, poiſſon, II, 478.
MALOUIN (louanges de M.), I, 389.
Malvoiſie, II, 542.
Mammelles ; leurs remedes, II, 432.
Mandragore, II, 55.
Maniot de l'Amérique, II, 389.
Manne, I, 376.
Manus Dei, emplâtre, II, 85.
Maquereau, poiſſon, II, 489.
Marc des raiſins, II, 133.
Marcaſſin, II, 451.
Marjolaine, II, 223, 524.
Marlus, II, 490.
Maronier, II, 432.
d'inde, II, 223.
Marroquin, raiſin, II, 440.

Mars ou le fer, I, 220.
Marrube, I, 533.
Marum, I, 407.
Marſouin, poiſſon, II, 477.
Martre; ſa chair, II, 454.
Maſſepain, II, 435.
Maſtic, II, 251.
Matricaire, I, 532.
Mauve, II, 31.
Mauviette, II, 472.
Maturatifs, II, 86.
Mayenne, fruit, II, 444.
Mecoacan, I, 364.
Meleto, poiſſon, II, 498.
Melilot, II, 330.
Méliſſe des jardins, I, 669.
fauvage, I, 489.
Melon, II, 409.
Membradas, II, 498.
Mente, II, 272.
Mercure, II, 360.
de vie, I, 339.
doux, I, 248.
précipité, II, 164.
Mercuriale, II, 327.
Mériſier, II, 422.
Merlan, II, 490.
Merle, II, 471.
Merluche, II, 487.
Méſange, II, 475.
Meum, II, 273.
Meure de renard, II, 442.
Meures, II, 251.
Meurier, I, 434; II, 423.
Miel commun, I, 577; II, 516.
anthoſat; II, 331.
mercuriel, *ibid.*
de romarin, *ibid.*
roſat, II, 252.
violat, II, 327.
vitriolé, II, 104.
Milan de mer, II, 493.
Mille-feuille, I, 315.

Mille-pertuis, I, 312.
Millet, II, 393.
Minium, II, 144, 273.
Mitridate; confection, I, 677.
Mixtion : ce que c'eſt, I, 13.
à fumer, II, 248.
anti-épileptique, I, 659.
céphalique, I, 684.
coſmétique, II, 185.
Moëlle, II, 457.
Moineau, II, 471, 474.
Morelle ou ſolanum, II, 56.
Morille, eſpece de champignon, II, 526.
Mors du diable, plante, I, 167.
Morue, II, 487, 494.
Mouches cantharides, II, 159.
Moule ou moucle, II, 502.
Moulé, poiſſon, II, 496.
Mouron mâle & femelle, I, 589.
Monſſe marine, I, 439.
Mouſſerons, II, 525.
Moutarde, II, 158; II, 518.
Mouton, II, 448.
Mucilages, I, 580.
adouciſſans, II, 39.
Muge ou mulet, poiſſon, II, 492.
Muguet, I, 671.
Mujou, II, 492.
Mulet, II, *ibid.*
Muſc, II, 234.
Muſcade, I, 276; II, 509.
Muſcat, raiſin, II, 440.
Muſtele, II, 492.
Myrobolans, I, 473.
Myrrhe, II, 174.
Myrtille, I, 298.

N.

Narcotiques, I, 630.
Nard celtique, I, 188.
des Indes, I, 619.
Naſe, II, 492, 499.

Navet, I, 567; II, 415.
Néflier, I, 472, II, 437.
Nénuphar, I, 641.
Nerprun, I, 370.
Nez; ſes remedes, II, 215.
Nicotiane, II, 287.
Nid d'hirondelle, II, 265.
Nigril, poiſſon, II, 495.
Nitre, I, 493.
Noiſetier, II, 435.
Noix, I, 192; II, 434.
de ben, I, 689.
de cyprès, II, 117.
de gaile, I, 298.
muſcade, I, 376; II, 509.
de pin, II, 527.
Nouet anti hyſtérique, II, 221.
à mâcher, II, 247.
Noyaux de pêche, I, 110.
de pignon, I, 572.
Noyer, II, 434.
Noyés; leurs traitements, I, 204.
Nummulaire, I, 295.
Nutritum; onguent, II, 47.

O.

Oblado, poiſſon, II, 495.
Œil; ſes remedes, II, 195.
Œillet, I, 169, 619.
Œuf, II, 206, 459.
Oie, oiſeau, II, 467.
Oignon, II, 234, 412.
Oliban, II, 189.
Olivier, II, 438.
Ombre, poiſſon, II, 481, 491.
Oumbrino, poiſſon, II, 478.
Ongle d'élan, I, 675.
Onguent baſilicum, II, 96.
blanc de Rhazes, II, 358.
brun, II, 97.
d'althea, II, 266.
de arthanita, II, 285.

Onguent de pompholix, II, 47.
égyptiac, II, 108.
martial, II, 136.
mercuriel, II, 352.
Napolitain, II, 363.
Nutritum, II, 47.
pour la brûlure, II, 351.
pour la galle, II, 349.
populeum, II, 59.
rosat, II, 47.
rouge desficatif, II, 147.
styrax, II, 177.

Magistraux.

Onguent cathérétique, II, 155, 221.
desficatif, II, 141.
digestif, II, 91.
pour la verge, II, 297.
vulnéraire, II, 104.
Ophtalmiques, II, 195.
Opiate : ce que c'est, I, 16.
absorbant, I, 449.
analeptique, I, 268.
anodyn, I, 641.
anti-dissentérique, I, 465.
anti-scorbutique, I, 146.
anti-spasmodique, I, 663.
apéritif, I, 211.
astringent, 292.
béchique, I, 565.
cathartique, I, 360.
céphalique, I, 687.
dépuratif, I, 126.
de Salomon, I, 422.
émménagogue, I, 530.
fébrifuge, I, 104.
hépatique, I, 547.
incisif, I, 236.
pectoral incisif, I, 603.
purgatif, I, 360.
résolutif, I, 312.
stomachique, I, 402.

Opiate ſtyptique, I, 292.
tempérant, I, 78.
vermifuge, I, 434.
vulnéraire, I, 312.
Opium, I, 647; II, 56.
Oranges douces & aigres, I, 152; II, 430.
Orcanette, II, 73.
Oreille d'homme, I, 331.
leurs remedes, II, 229.
Orge, I, 85, 392.
perlé & mondé, I, 85.
Orgeat, I, 86.
Origan, II, 132.
Orobe, II, 93, 399.
Oronges, champignons, II, 525.
Orpin, II, 344.
Orſin, II, 502.
Ortie (grande & petite), I, 296.
Ortolan, II, 470.
Orvale, I, 533.
Orvietan, I, 197.
Os de ſeche, II, 194.
du cœur du cerf, I, 193.
Oſeille, I, 573; II, 401.
Oſtéocolle, II, 135.
Oumbrino, *poiſſon*, II, 478.
Ours; ſa chair, II, 453.
ſa graiſſe, II, 43.
Ourſin, II, 502.
Outarde, oiſeau, II, 466.
Oxycrat, I, 65.
Oxymel commun, II, 253.
ſcillitique, I, 516.
Oye, II, 467.

P.

Pageou, *poiſſon*, II, 488.
Pain, II, 387.
à coucou, I, 59.
de pourceau, II, 72.
Pal, *poiſſon*, I, 479.
Paliure, I, 490.
Palmier, II, 431.

Panacée mercurielle, I, 249.
Panais, II, 415.
Panicaut, I, 214.
Panis, II, 394.
Paon, II, 461.
Pareira brava, I, 487.
Parfum pour la matrice, II, 300.
Pariétaire, I, 488.
Parties génitales; leurs remedes, II, 290.
Pas d'âne, I, 569.
Paſſe-rage, II, 355, 520.
Paſſeron, II, 474.
Paſtenaque, poiſſon, II, 482.
Paſteque, II, 412.
Paſtilles mercurielles, II, 363.
Pâte de guimauve, I, 582.
d'amande, I, 47.
Patiſſerie, II, 389.
Patience, I, 127.
Pavie, II, 425.
Paumoulo, I, 86.
Pavot blanc, I, 642.
rouge, I, 569.
Peau; ſes remedes, II, 346.
Pécher, I, 438; II, 425.
Pectoraux inciſifs, I, 593.
réſolutifs, *ibid.*
vulnéraires, I, 583.
Pei argentin, poiſſon, II, 497.
eſpaſo, II, 477.
Peintade, II, 460.
Pelican, II, 475.
Perche, II, 483.
Perdrigon, II, 423.
Perdrix, II, 462.
de mer, II, 488.
Perſicaire, I, 238.
Perſil, II, 271, 522.
Pervenche, II, 250.
Peſſaire, II, 15, 300.
Peſſe, arbre, I, 151.
Petit chêne, I, 109.
houx, I, 214.

Petit-lait, I, 88.
anti-ſcorbutique, I, 143.
apéritif, I, 206.
aſtringent, I, 286.
catartique, I, 349.
dépuratif, I, 121.
diurétique vif, I, 502.
hépatique, I, 544.
purgatif, I, 349.
ſtyptique, I, 286.
tempérant, I, 76.
Petite centaurée, I, 108.
abſinthe, I, 435.
Petoue, oiſeau, II, 474.
Petres, poiſſon, II, 498.
Pétrole, II, 288.
Petugo, oiſeau, II, 473.
Philonium, II, 331.
Picholine, olive, II, 438.
Picho-pageou, II, 489.
Pie, oiſeau, II, 469.
Pied ou ongle d'élan, I, 675.
Pied de chat, plante, I, 568.
de lion, plante, I, 313.
de poule, plante, I, 79.
de veau, plante, I, 238.
Pierre d'azur, I, 623.
à cautere, II, 166.
à chaux, II, 431.
calaminaire, II, 142.
d'écreviſſe, I, 452.
divine ou ophtalmique, II, 211.
hématite, II, 123.
infernale, II, 166.
médicamenteuſe, II, 211.
précieuſes, I, 625.
Pigeon; ſa chair, II, 463.
ſon ſang, II, 205.
ramier, II, 463.
Pignons, II, 527.
doux, I, 572.
d'inde, I, 370.
Pilau des Turcs, II, 390.

Piloſelle, II, 105.
Pilules : ce que c'eſt, I, 16.
angéliques, I, 388.
balſamiques de Morton, I, 611.
bénites de Fuller, I, 677.
de Bontius, I, 223.
de Cynogloſſe, I, 650.
de Starkei, I, 247.
lithontriptiques, I, 495.
mercurielles, I, 138.
ſcillitiques, I, 517.

Magiſtrales.

Pilules anti dyſſentériques, I, 466.
anti ſpaſmodiques, I, 666.
apéritives, I, 213.
aſtringentes, I, 293.
cathartiques, I, 360.
céphaliques, I, 688.
dépuratives, I, 126.
diaphorétiques, I, 165.
diurétiques vives, I, 507.
emménagogues, I, 530.
fébrifuges, I, 106.
hépatiques, I, 548.
inciſives, I, 237.
pectorales inciſives, I, 604.
purgatives, I, 360.
ſtomachiques, I, 404.
ſudorifiques, I, 165.
Piment ou botrys, I, 405.
Pimprenelle, I, 83; II, 407.
Pin, II, 527.
Pinçon, oiſeau, II, 475.
Pintade, II, 460.
Piquette, II, 538.
Piſgurn, poiſſon, II, 492.
Piſſenlit, I, 81.
Piſtache, I, 572; II, 436.
Pivert, oiſeau, II, 473.
Pivo, oiſeau, II, 472.
Pivoine, I, 666.
Plantain, II, 207.

Plie, poiſſon, II, 495.
Plomb, II, 144.
Plongeon, oiſeau, II, 468.
Pluvier, II, 464.
Poirée, II, 553.
Poires, II, 427.
de terre, II, 419.
Poireau, plante, II, 413.
Poirée, plante, II, 32, 403.
Pois de pluſieurs ſortes, II, 395.
Pois-chiche, I, 490; II, 396.
Poivre, I, 255; II, 508.
d'eau, I, 238.
Poix, II, 95.
Polype, poiſſon, II, 499.
Polypode, I, 361.
Polytric, I, 552.
Pomme, II, 426.
de renette, I, 61; II, 426.
d'amour, II, 444.
de coloquinte, I, 374.
épineuſe, II, 55.
de pin, II, 527.
de terre, II, 419.
Pomade : ce que c'eſt, II, 194.
adouciſſante, II, 39.
pour les mammelles, II, 269.
coſmétique, II, 187.
vulnéraire externe, II, 104.
Poncyre, fruit, II, 431.
Porc; ſa chair, II, 449.
ſa graiſſe, II, 43.
Porreau, II, 413.
Potion : ce que c'eſt, I, 12.
abſorbante, I, 447.
adouciſſante, I, 29.
alexitere, I, 184.
anodyne, I, 639.
anti-diſſentérique, I, 462.
anti-épileptique, I, 660.
anti-ſpaſmodique, *ibid.*
aſtringente, I, 288.
carminative, I, 396.

Potion cathartique, I, 354.
céphalique, I, 689.
cordiale, I, 617.
diurétique doux, I, 486.
vif, I, 503.
émétique, I, 329.
emménagogue, I, 526.
purgative, I, 354.
ſtiptique, I, 288.
ſtomachique, I, 396.
tempérante, I, 76.
vermifuge, I, 330.
vomitive, I, 329.
Potiron, II, 412.
Poudres : ce que c'eſt, I, 14.
des Chartreux, I, 337.
de Santinelli, I, 455.

Officinales.

Poudre algaroth, I, 339.
anti-ſpaſmodique, I, 676.
contre les vers, I, 441.
cornachine, I, 384.
de bois vermoulu, II, 42.
de Guttete, I, 676.
de Palmarius, I, 195.
de pinces d'écreviſſe ou de la Comteſſe de Kent, I, 195.
de vers de terre, II, 58.
de viperes, I, 177.
tempérante, I, 90.

Magiſtrales.

Poudre abſorbante, I, 448.
alexitere, I, 185.
analeptique, I, 268.
anodyne, I, 640.
anti-ſpaſmodique, I, 661.
aſtringente, I, 290.

Magiſtrales internes.

Poudre anti diarrhétique, I, 464.
anti-diſſentérique, *ibid.*
apéritive, I, 210.
cathartique, I, 357.
céphalique, I, 686.
dépurative, I, 125.
deſſicative, I, 141.
de vipere, I, 177.
d'helvétius, I, 290.
diaphorétique, I, 164.
diurétique vif, I, 506.
émétique, I, 330.
emménagogue, I, 528.
fébrifuge, I, 103.
hépatique, I, 547.
hydragogue, I, 357.
hypnotique, I, 640.
inciſive, I, 234.
pectorale inciſive, I, 602.
vulnéraire, I, 588.
purgative, I, 357.
réſolutive, I, 311.
ſtomachique, I, 400.
ſudorifique, I, 164.
tempérante, I, 78.
vermifuge, I, 431.
vomitive, I, 330.
vulnéraire, I, 311.

Magiſtrales externes.

Poudre aſtringente, II, 116.
pour l'anus, II, 326.
pour le nez, II, 219.
cathérétique, II, 156.
céphalique, II, 249.
contre les poux, II, 352.
de Saturne, II, 58.
deſſicative, II, 141.
ophtalmique, II, 204.

Poudre pur la luette relachée, II, 248.
sternutatoire, II, 219.
Poulain, II, 453.
Poule; sa chair, II, 458.
sa graisse, II, 43.
d'eau, II, 465.
d'Inde, II, 460.
Poulet, I, 36; II, 459.
Pouliot, I, 690; II, 524.
Pourcelets ou cloportes, I, 218.
Pourpier, II, 249, 405.
Pourpre, poisson, II, 499.
Poutargue, II, 488, 493.
Pralines, II, 435.
Précipité blanc, II, 164.
rouge, II, *ibid.*
jaune, I, 365.
Prêle, I, 294.
Primevere, I, 691.
Prunes, II, 423.
Pruneaux, I, 573.
Pulmonaire, I, 567.
de chêne, I, 589.
Purgatifs, I, 341.
Pyrethre, II, 257.
Pyrole, I, 314.

Q.

Quarrelet, poisson, II, 495.
Queou blanc, oiseau, II, 471.
rouge, II, 473.
Queue de cheval ou prêle, I, 294.
Quinquina, I, 110.
Quintefeuille, I, 106.
Quintessence d'absinthe, I, 423.

R.

Racine sucrée, II, 418.
vierge, II, 72.
Radis, I, 507; II, 417.
Rafraîchissants, I, 47.

Raie, poiſſon, II, 482.
Raifort, I, 507, II, 417.
(le grand), I, 146; II, 418.
Raiſin; ſes eſpeces, II, 440.
ſec, I, 572.
Raiſiné, II, 518.
Raiponce, II, 418.
Raſcaſſo, *poiſſon*, II, 491.
Rate des animaux, aliment, II, 455.
Rauchaou, *poiſſon*, II, 495.
Rave commune, I, 566; II, 415.
des Pariſiens, II, 417.
Réglisſe, I, 565.
Régule, I, 174.
Rei de cajo, II, 470.
Reine des prés, I, 169.
Reineto ou *grenouille*, II, 504.
Remede de M. Baville, I, 520.
de Mouret, I, 154.
du Prieur de Cabrieres, I, 728.
de Stephens, I, 519.
de Rotrou, I, 255.
Renard, ſa chair, II 454.
Renouée, I, 295.
Repercuſſifs, II, 111.
Réſine de gaïac, I, 178.
de jalap, I, 389.
de ſcammonée, I, 390.
Réſolutifs internes, I, 304.
externes, II, 61.
Rhapontic, I, 468.
Rhubarbe, I, 362.
des Moines, I, 467.
Rhue domeſtique, II, 208.
Ricin, I, 369
Rigaou, *oiſeau*, II, 472.
Riz commun, I, 87, II, 390.
Rob, II, 418.
Rocamboles, II, 415, 519.
Rochaou, II, 495.
Rognon de coq, raiſin, II, 440.
Roitelet, oiſeau, II, 474, 475.
Romarin, II, 130, 524.

Ronce, II, 442.
Roquette, I, 111; II, 406.
sauvage, I, 51.
Roſes pâles, I, 368.
de Provins, I, 468.
Roſeau, I, 487.
aromatique, I, 404.
Roſſignol, II, 474.
Rotrou; ſon remede, I, 255.
Rouget, poiſſon, II, 488.
Ru ou *rob*, II, 518.
Rubefians, II, 147.
Rue domeſtique, II, 208.
ſauvage, *ibid.*

S.

SABINE, I, 534.
Sachet anti-apoplectique, II, 210.
ſtomachique, II, 281.
Safran ordinaire, I, 515; II, 524.
bâtard ou carrame, I, 368.
de Mars apéritif, I, 222.
aſtringent, I, 302.
antimonié, *ibid.*
des métaux, I, 340.
des Indes, ou curcuma, I, 548.
Sagou, I, 87.
Saignée, II, 17.
Salep, I, 274.
Salſe-pareille, I, 166.
Salpêtre, I, 493.
Sang de bouquetin, I, 609.
de dragon, II, 119.
de pigeon, II, 205.
Sanglier, II, 450.
Sangſue, II, 19.
Sanguine, pierre, II, 123.
Sanicle, I, 313.
Santal, I, 278.
Santoline, I, 437.
Sapa, II, 517.
Sapin, I, 151.

Sapinette, I, 151, 514.
Sarcelle, oiſeau, II, 466.
Sarcocolle, II, 133.
Sardine, II, 496.
Sargué, II, 495.
Sarriette, II, 131, 520.
Saſſafras, I, 172.
Sauciſſons, II, 450.
Sauge (grande), I, 275, II, 524.
petite, I, 275.
Saumon, II, 476.
Savon, I, 240.
Sautoir, II, 501.
Sauve-vie, herbe, I, 607.
Saxifrage, I, 511.
Scabieuſe ordinaire, I, 191.
ou mors du diable, I, 167.
Scammonée, I, 377.
Scargot ou limaçon, II, 503.
Scaragoou, *ibid.*
Sceau de Notre-Dame, plante, II, 72.
de Salomon, II, 289.
Scille, I, 510.
Scolopendre, I, 548.
Scordium, II, 174.
Scorpion; ſon huile, II, 286.
de mer, II, 491.
Scorſonère, I, 186; II, 417.
Scrophulaire, II, 76.
Scubac, II, 524.
Sebeſtes, I, 573.
Séche; ſa chair, II, 499.
ſon os, II, 194.
Segle, II, 78, 391.
Sel ammoniac, I, 116.
commun, II, 512.
d'Angleterre, II, 226.
de duobus, I, 92.
d'ebſon, I, 381.
de genet, I, 224.
de Glauber, I, 91.
de la Rochelle ou de Seignette, I, 389.
de Mars de riviere, I, 301.

Sel de Saturne, II, 60.
de Sedlitz, ou de Bohême, I, 382.
de tartre, I, 454.
eſſentiel, I, 225.
gemme, II, 274.
lixiviel, I, 225.
polychreſte, I, 388.
purgatif amer, I, 381.
ſedatif d'Homberg, I, 653.
végétal, I, 227.
volatil de corne de cerf, II, 227.
de ſuccin, I, 620.
Semence contre vers, I, 437.
Semences froides, I, 33.
Semoule, II, 390.
Seneca, I, 190.
Seneçon, II, 31.
Séné, I, 366.
Seouclé, II, 498.
Serin, oiſeau, II, 474.
Serpentaire de Virginie, I, 107.
Serpolet, I, 131; II, 524.
Serſifi, I, 186.
d'Eſpagne, II, 417.
des pauvres, II, *ibid.*
Silure, poiſſon, II, 479.
Simarouba, I, 473.
Sinapiſme, II, 340.
Soldanelle, I, 367.
Sole, II, 488.
Son, II, 317.
Sophia Chirurgorum, I, 297.
Sorbier, II, 436.
Sorgo ou bled barbu, II, 394.
Souchet long, I, 272.
rond, *ibid.*
Souci; I, 535.
Soude, I, 242.
Soufre, II, 356.
Sparadrap, II, 97.
eſcarotique, II, 162.
Sparalon, poiſſon, II, 490.
Spicanard, I, 619.

Spode, I, 453.
Staphiſaigre, II, 359.
Starde, oiſeau. II, 467.
Stechas arabique, I, 690.
Sternutatoires, II, 217.
Stomachiques, I, 390.
Stougthon; ſon élixir, I, 423.
Storax calamite, I, 608.
liquide, II, 94.
Styrax, *ibid.*
Styptiques, I, 282.
Sublimé doux, I, 248.
corroſif, II, 165.
Suc des plantes, I, 12.
anti-ſcorbutique, I, 142.
apéritif, I, 206.
aſtringent, I, 287.
d'Hypociſte, I, 474.
ophtalmique, II, 204.
purgatif, I, 351.
réſolutif & déterſif, II, 204.
ſtyptique, I, 287.
Succin, II, 188.
Succiſe, plante, I, 167.
Sucre, I, 575; II, 509.
candi, I, 580.
d'orge, I, 581.
de lait, I, *ibid.*
roſat, II, 332.
de ſaturne, II, 60.
vermifuge, I, 441.
Sudorifiques, I, 156.
Sumach, I, 297.
Supi, poiſſon, II, 499.
Supions, ibid.
Suppoſitoire: ce que c'eſt, II, 17.
anodyn, II, 324.
aſtringent, II, *ibid.*
ſtimulant, II, 323.
vermifuge, II, 324.
Suppuratifs, II, 86.
Sureau, I, 513.
Surmulet, poiſſon, II, 493.

Suvereau, poiſſon, II, 489.
Suye, I, 673.
Syrop d'abſinthe, I, 440.
d'althéa, I, 579.
anti-ſcorbutique, I, 155.
d'armoiſe, I, 539.
de bétoine, I, 694.
de capillaire, I, 578.
de chicorée, I, 89.
compoſée, I, 383.
des cinq racines, I, 222.
de cochléaria, I, 156.
de coings, I, 476.
de coquelicot, I, 177.
émétique, I, 334.
d'épine vinette, I, 70.
de fleurs d'oranges, I, 153.
de péchers, I, 440.
de gentiane, I, 555.
de glauber, I, 334.
de grande conſoude, I, 590.
de grenade, I, 300.
de groſeille, I, 70.
de guimauve, I, 579.
d'herbes aux chats, I, 601.
de karabé, I, 647. 647
de limons, I, 70.
magiſtral aſtringent, I, 478.
mercuriel, I, 555.
de mures, II, 251.
de myrthe compoſé, I, 477.
de nénuphar, I, 646.
de nerprun, I, 384.
d'œillet, I, 624.
de pavot blanc *diacodium*, I, 646.
de pied de chat, I, 579.
de pomme, I, 383.
de quinquina, I, 117.
de roſes compoſées, I, 382.
pâles, *ibid.*
ſéches, I, 477.
de ſtæchas, I, 693.
de tuſſilage, I, 579.

Syrop develar, I, 611.
de vin brûlé, I, 602.
de violette, I, 580.

T.

TABAC, II, 287.
Tablettes alimenteuſes, I, 269.
anti diſſentériques, I, 467.
béchiques, I, 582.
de guimauve, I, *ibid.*
de ſoufre, I, 611.
Tabouret, herbe, I, 295.
Tacamaque, gomme, II, 192.
Tamarin, I, 373.
Tamaris, I, 514.
Tanéſie, I, 436.
Tante, poiſſon, II, 500.
Tarin, oiſeau, II, 475.
Tartre, I, 515.
chalibé, I, 228.
émétique, I, 336.
martial, I, 228.
ſoluble, I, *ibid.*
vitriolé, I, 93.
Taureau; ſa chair, II, 447.
Tauteno, poiſſon, II, 500.
Teinture d'abſinthe, I, 442.
d'aloes, II, 176.
analeptique, I, 262.
anti-diſſentérique, I, 461.
de caſtoreum, I, 678.
de girofle, I, 627.
de Mars tartariſé, I, 224.
de myrrhe, II, 176.
de roſe, I, 287.
de ſafran, I, 539.
ſtomachique, I, 400.
de ſuccin, I, 678.
Tempérans, I, 73.
Tenche, poiſſon, II, 485.
Térébentine commune de Veniſe, II, 79.
de Chio, I, 492.
Terre des couteliers, II, 302.
foliée de tartre, I, 219.

Terre du Japon, I, 474.
de Lemnos, II, 124.
ſigillée, *ibid.*
Thé de la Chine, II, 554.
de l'Europe, I, 130.
du Mexique, I, 405.
Thériaque, I, 196.
des Allemands, I, 410.
des pauvres, II, 345.
Thim, II, 132, 258, 524.
Thon, poiſſon, II, 475.
Thymelée, I, 371; II, 157.
Tilleul; ſes fleurs, I, 670.
Tiſane: ce que c'eſt, I, 9.
adouciſſante, I, 28.
analeptique, I, 262.
anodine, I, 637.
anti-diſſentérique, I, 459.
anti-épileptique, I, 657.
anti-ſcorbutique, I, 141.
anti-ſpaſmodique, I, 657.
apéritive, I, 205.
aſtringente, I, 285.
béchique, I, 559.
cathartique, I, 348.
de callac, I, 136.
de vinache, I, 137.
diaphorétique, I, 160.
dépurative, I, 120.
diurétique doux, I, 483.
vif, I, 501.
emménagogue, I, 525.
fébrifuge, I, 97.
hépatique, I, 143.
pectorale inciſive, I, 596.
vulnéraire, I, 585.
purgative, I, 348.
rafraîchiſſante, I, 51.
réſolutive, I, 308.
royale, I, 349.
ſudorifique, I, 161.
ſtyptique, I, 285.
tempérante, I, 75.

Tiſane vermifuge, I, 429.
vulnéraire, I, 308.
Tithymale, I, 361, 369.
Toniques, I, 258.
Topinambours, II, 419.
Topique ſtomachique, II, 280.
Tormentille, I, 467.
Torpille; ſa chair, II, 482.
Tortelle, I, 606.
Tortue, I, 37; II, 504.
Tourdre, oiſeau, II, 470.
poiſſon, II, 487.
Tourterelle, II, 464.
Toute-bonne, plante, I, 533.
Trainaſſe, herbe, I, 295.
Treffle hépatique, I, 84.
Trochiſques alhandal, I, 386.
d'agaric, I, 387.
blanc de Rhazes, II, 212.
de Gordon, I, 321.
de Karabé, I, 300.
de minium, II, 162.
ſtomachiques magiſtrales, I, 404.
Truffes, II, 527.
Trujo, poiſſon, II, 494.
Truite, II, 480.
Turbith végétal, I, 365.
minéral, I, 250.
Turbot, II, 481.
Turcot, II, 473.
Turquette, I, 488.
Tuſſilage, I, 569.
Tuthie, II, 210.

V.

Vache; ſa chair, II, 447.
ſon lait, I, 43.
Valériane des jardins, I, 667.
ſauvage, I, 668.
Vanneau, II, 464.
Vanille, I, 278.
Vapeur fortifiante, I, 129.

Vapeur contre la ſurdité, II, 232.
Veau; ſa chair, II, 448.
Velar, I, 606.
Ventouſes, II, 21.
Verd de gris, II, 143.
Verdon, II, 475.
Vergadelle, poiſſon, II, 491.
Verge dorée, I, 217.
Verjus, I, 64, II, 514.
Vermicelli, II, 390.
Vermifuges, I, 425.
Vermillon, I, 253.
Véronique, I, 130.
Vers de terre, II, 58.
Verre d'antimoine, I, 340.
ciré, I, 478.
Verrée : ce que c'eſt, I, 12.
abſorbante, I, 447.
adouciſſante, I, 29.
analeptique, I, 263.
anodyne, I, 639.
anti-diſſentérique, I, 461.
anti-épileptique, I, 658.
aſtringente, I, 287.
béchique, I, 560.
carminative, I, 394.
cathartique, I, 351.
cordiale, I, 617.
diaphorétique, I, 161.
diurétique doux, I, 485.
vif, I, 502.
émétique, I, 328.
emménagogue, I, 526.
fébrifuge, I, 97.
pectorale inciſive, I, 597.
purgative, I, 351.
réſolutive, I, 309.
ſtomachique, I, 394.
ſtyptique, I, 287.
ſudorifique, I, 161.
vermifuge, I, 429.
vomitive, I, 328.
vulnéraire, I, 309.

Verveine, II, 190.
Véſicatoires, II, 147.
Veſce, II, 398.
Vif argent, II, 360.
Vigne blanche, I, 216.
Vin d'albe, II, 543.
d'Alicante, II, 544.
d'Anjou, II, 546.
d'Aubagne, II, 548.
de Barbantane, *ibid.*
de Beaune, II, 546.
de Bordeaux, *ibid.*
de Bourgogne, II, 545.
des Canaries, *ibid.*
de Canes, II, 548.
de Candie, II, 542.
de Canteperdrix, II, 548.
de caſſis, *ibid.*
de Champagne, II, 546.
dit chiarello piquanté, II, 543.
de Chio, II, 542.
de Chypre, *ibid.*
de la Ciotat, II, 548.
de Condrieux, II, 546.
de Cote rôtie, II, 547.
de Craux, II, 548.
de Cuers, *ibid.*
de Florence, II, 543.
de Frontignan, II, 547.
de Gemenos, II, 548.
de Grave, II, 546.
de l'Hermitage, II, 547.
dit lacryma de Galliti, II, 543.
de Lunel, II, 547.
de Madere, II, 545.
de Malaga, II, 544.
de Marciminien, II, 543.
de la Marque, II, 548.
de Marignane, *ibid.*
du Mein, II, 545.
de Metelin, II, 542.
de Monté-Fiaſconé, II, 543.
de la Moſelle, II, 545.

Vin de Mouret, I, 154.
muſcat, II, 542, 543.
d'Orléans, II, 546.
de Paris, II, 547.
de Pérouſe, II, 543.
de Poitou, II, 547.
de Pontac, II, 546.
du Rhin, II, 545.
de Ries, II, 548.
de Rota, II, 544.
de Roquevaire, II, 548.
de S. Laurent, *ibid.*
de Schiras, II, 542.
de Scio, *ibid.*
de Stancou, *ibid.*
de Tavels, II, 547.
de Teinte, II, 344.
de Tokai, II, 542.
de Xeres, II, 544.

Vins *Officinaux.*

d'abſinthe, I, 440.
brûlé, I, 602.
cuit, II, 548.
émétique, I, 335.
de Mouret, I, 154.
ſcillitique, I, 512.

Vins *Magiſtraux.*

analeptique, I, 267.
anti-ſcorbutique, I, 146.
apéritif, I, 209.
déterſif, II, 103.
diurétique vif, I, 505.
emménagogue, I, 528.
fébrifuge, I, 101.
pectoral inciſif, I, 601.
ſtomachique, I, 398.
vermifuge, I, 431.
vulnéraire externe, II, 103.
Vinaigre, I, 643; II, 513.

Vinaigre de Saturne, II, 195.
de Goulard, II, 105.
des qnatre voleurs, II, 224.
Violette, II, 33.
de mer, II, 497.
Vipere; ſes propriétés, I, 131.
Vipérine, I, 107.
Vitriol, II, 122, 209.
Vive, poiſſon, II, 494.
Vomitifs, I, 323.
Urine; ſes propriétés, II, 81.
Vulnéraires internes, I, 304.
externes, II, 98.
pour la poitrine, I, 583.
de Suiſſe, I, 316.
Vulvaria, II, 332.

Y.

YEBLE, II, 77.
Yeux; leurs remedes, II, 195.
Yeux d'écreviſſes, I, 452.
Yvette, II, 344.
Yvoire, I, 174.
brûlé, I, 453.

Z.

ZÉDOAIRE longue, I, 189.
ronde, *ibid.*

Fin de la Table des Matieres.

EXTRAIT des Regiſtres de l'Académie Royale des Sciences. Du 5 Mai 1770.

MONSIEUR PORTAL, qui avoit été nommé pour examiner un Ouvrage de M. LIEUTAUD, qui a pour titre, *Précis de la Matiere Médicale*, En ayant fait ſon rapport, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion, en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris le 5 Mai 1770.

Signé GRANDJEAN DE FOUCHY, Secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Nos bien amés LES MEMBRES DE L'ACADEMIE ROYALE DES SCIENCES de notre bonne ville de Paris, nous ont fait expoſer qu'ils auroient beſoin de nos Lettres de Privilege pour l'impreſſion de leurs Ouvrages : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter les Expoſants, Nous leur avons permis & permettons par ces Préſentes de faire imprimer par tel Imprimeur qu'ils voudront choiſir, toutes les Recherches ou Obſervations journalieres, ou Relations annuelles de tout ce qui aura été fait dans les Aſſemblées de ladite Académie Royale des Sciences, les Ouvrages, Mémoires ou Traités de chacun des Particuliers qui la compoſent, & généralement tout ce que ladite Académie voudra faire paroître, après avoir fait examiner leſdits Ouvrages, & jugé qu'ils ſont dignes de l'impreſſion, en tel volume, marge, caracteres, conjointement ou ſéparément, & autant de fois que bon leur ſemblera, & de les faire vendre & débiter par tout notre Royau-

me, pendant le temps de *vingt années* conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes, ſans toutefois qu'à l'occaſion des Ouvrages ci-deſſus ſpécifiés, il en puiſſe être imprimé d'autres qui ne ſoient pas de ladite Académie : Faiſons défenſes à toutes ſortes de perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire de réimpreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance ; comme auſſi à tous Libraires & Imprimeurs d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, & débiter leſdits Ouvrages, en tout ou en partie, & d'en faire aucunes traductions ou extraits, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit deſdits Expoſants, ou de ceux qui auront droit d'eux, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenants, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers auxdits Expoſants, ou à celui qui aura droit d'eux, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion deſdits Ouvrages ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément aux Réglements de la Librairie ; qu'avant de les expoſer en vente, les Manuſcrits ou Imprimés qui auront ſervi de copie à l'impreſſion deſdits Ouvrages, ſeront remis ès mains de notre très cher & féal Chevalier le ſieur D'AGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres ; & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un en celle de notredit très cher & féal Chevalier le ſieur D'AGUESSEAU, Chancelier de France ; le tout à peine de nullité des Préſentes : du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir leſdits Expoſants & leurs ayant cauſe pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Ouvrages, ſoit tenue pour duement ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers-Secrétaires, foi ſoit ajoutée comme à l'Ori-

ginal. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris, le onzieme jour du mois d'Août, l'an de grace mil ſept cent cinquante, & de notre Regne le trente-neuvieme. Par le Roi en ſon Conſeil. MOL.

Regiſtré ſur le Regiſtre XII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N. 430, fol 409, *conformément au Réglement de* 1723, *qui fait défenſes, article* 4, *à toutes perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter & faire afficher aucuns Livres pour les vendre, ſoit qu'ils s'en diſent les Auteurs ou autrement ; à la charge de fournir à la ſuſdite Chambre huit exemplaires de chacun, preſcrits par l'article* 108 *du même Réglement. A Paris, le* 5 *Juin* 1750. *Signé*, LE GRAS, *Syndic.*